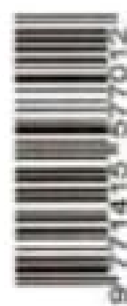
ANO 77 Nº 15.389 CAXIAS DO SUL, **SÁBADO E DOMINGO, 21 E 22 DE JUNHO DE 2025** R$ 4,50



Pioneiro AO TEU LADO

CAXIAS DO SUL

Inclusão de imóvel é a novidade em programa de renegociação

Refis 2025 também prevê parcelamento e descontos em multas e juros da dívida de pessoas físicas ou jurídicas com a prefeitura. Adesão pode ser feita até setembro e município espera arrecadar cerca de R$ 35 milhões. **Página 4**

RIO GRANDE GRENÁ

O título que estava escrito



Técnico do Caxias em 2000, Tite relembra conquista. **Páginas 10 e 11**

FISCALIZAÇÃO

19 pessoas presas por furto de energia

Inteligência artificial é utilizada para flagrantes.

Página 7

QUEDA DE AVIÃO

Seis meses e poucos avanços em Gramado

Aeronave caiu no centro da cidade em dezembro.

Página 9

+ SERRA

Com gosto de tradição

NEIMAR DE CESERO



Queijo artesanal mobiliza produtores, como Elaine Pelizzari. **Caderno**

ALMANAQUE

FOTOS PORTHUS JUNIOR



Pizzas napolitanas na rota da Serra

Das seis pizzarias do RS certificadas por associação italiana, quatro são da região.
Caderno

Acordo preliminar entre prefeitura e Infraero

A prefeitura de Caxias e a Infraero planejam assinar no início de julho um protocolo de intenções para repassar a gestão do aeroporto Hugo Cantergiani à estatal. O ato está previsto para ocorrer durante uma viagem do prefeito Adiló Didomenico e do Secretário de Planejamento e Parcerias Estratégicas, Marcus Vinicius Caberlon, a Brasília. As datas previstas são 1º e 2 de julho, mas a agenda pode sofrer alterações.

As conversas entre município e Infraero começaram no início do ano e envolveram visitas da direção da empresa a Caxias e também de Adiló e Caberlon à sede da empresa, na capital federal. O objetivo da parceria é não apenas a gestão das operações, mas também investimentos, como a ampliação do terminal de passageiros e incremento no auxílio à navegação noturna.

O acordo é interessante para a prefeitura porque entrega a administração a uma empresa reconhecida no setor. Além disso, a utilização do terminal como alternativa ao aeroporto Salgado Filho, no ano passado, fez com que o Hugo Cantergiani subisse de classe operacional. A medida aumenta a importância do terminal, mas também exige mais investimentos, como na seção de combate a incêndios, que o município não tem como arcar. O protocolo de intenções ainda não é o fim das negociações. Uma vez assinado, município e empresa vão se debruçar nos detalhes do acordo. Vale lembrar que a Infraero assumiu, em 2024, os aeroportos de Torres e Canela.

NEIMAR DE CESERO


Desafio

Administrar um aeroporto envolve conhecimento técnico e treinamentos específicos relacionados principalmente à segurança das operações. São normas federais e internacionais rígidas que precisam ser cumpridas à risca, sob pena, em últimos casos, de suspensão das operações.

Quando assumiu integralmente a administração do aeroporto, o município enfrentou desafios para manter as operações dentro das exigências. As pendências existentes foram praticamente resolvidas e houve o recapeamento da pista, entre outras melhorias. Mas para isso foi necessário contratar uma consultoria.

Não bastasse as dificuldades naturais, nesse período a enchente fechou o Salgado Filho e o Hugo Cantergiani foi palco do maior assalto da história gaúcha.

Vila Oliva não integra parceria

O acordo com a Infraero não envolve o aeroporto de Vila Oliva. Isso não significa que o município não trate do assunto com a empresa. Entregar a administração do futuro complexo à estatal é uma das possibilidades estudadas pela administração municipal. Também se avalia concessão a um parceiro privado, uma parceria público-privada, ou mesmo manter sob gestão municipal.

As conversas ainda são preliminares porque o foco agora é destravar o início da construção. A responsabilidade pela gestão é uma decisão para o início das operações. Ainda há arestas a serem aparadas no projeto e esse também é um dos assuntos da viagem de Adiló e Caberlon a Brasília, que prevê agenda no Ministério de Portos e Aeroportos. O prefeito de Gramado, Nestor Tissot, também vai acompanhar. Ele esteve em Caxias nesta semana para tratar do projeto com Adiló.

VITOR ROSA/SECOM, DIVULGAÇÃO


Convite

Representantes da Comissão Estadual dos 150 Anos da Imigração Italiana entregaram, nesta semana, o convite para o lançamento do álbum comemorativo da data ao governador Eduardo Leite. O ato ocorreu no Palácio Piratini, em Porto Alegre.

O evento, organizado pela UCS, será realizado em 18 de agosto, no UCS Teatro, com um espetáculo cênico-musical que resgata a trajetória dos primeiros imigrantes italianos no Rio Grande do Sul. A apresentação será transmitida online ao público.

A UCS, que foi representada pelo reitor, Gelson Rech, preside a comissão municipal que trata do tema e integra a comissão estadual. O álbum foi produzido por professores da UCS e terá versão em italiano lançada no segundo semestre em instituições da Itália. A comitiva também entregou o convite ao arcebispo de Porto Alegre, cardeal Dom Jaime Spengler.

O vice-prefeito, Edson Néspolo, os deputados estaduais Neri, O Carteiro (PSDB) e Guilherme Pasin (PP), também participaram da visita, bem como o secretário estadual do Turismo, Ronaldo Santini.

DANIEL BIANCHI, DIVULGAÇÃO


Agendas

O presidente da Câmara, vereador Lucas Caregnato (PT), e o vereador Elói Frizzo (PSB) viajam a Goiânia (GO) na próxima semana para conhecer o sistema de transporte coletivo da cidade. A escolha do destino ocorreu pelo fato de capital de Goiás se reconhecida atualmente pelo sistema eficiente de transporte público. A visita vai ocorrer na terça-feira (24) e na quarta-feira (25). Na segunda-feira (23), ambos estarão em Cidade de Goiás (GO) para conhecer o modelo de atenção básica.

De Goiânia, Lucas viaja para Belém (PA) para evento da União Brasileira de Câmara de Vereadores, para o qual foi convidado sem custos.

Frente parlamentar

A Câmara de Caxias instalou oficialmente a Frente Parlamentar em Defesa do Transporte Público de Qualidade. O grupo vai ter duração de dois anos e irá debater o sistema de mobilidade da cidade.

O presidente será o vereador Elói Frizzo (PSB) e o secretário, o vereador Capitão Ramon (PL). O grupo será composto ainda por Hiago Morandi (PL), Daiane Mello (PL), Rose Frigeri (PT), Estela Balardin (PT) e Andressa Marques (PCdoB).

Além da frente parlamentar, a Câmara já conta com a Comissão de Transporte e Mobilidade Urbana.

Eufrázio

Grupo RBS

FUNDADOR
Maurício Sirotsky Sobrinho (1925-1986)

PRESIDENTE EMÉRITO
Jayme Sirotsky

PUBLISHER
Nelson P. Sirotsky

CONSELHO EDITORIAL
Anik Suzuki, Claudio Toigo Filho, Ellen Appel, José Galló, Marcelo Rech, Marta Gleich, Pedro Dória, Raquel Recuero, Rodrigo Müzell, Tiago Cirqueira.

CONSELHO DE ACIONISTAS
Nelson P. Sirotsky, Pedro Sirotsky, Sônia Pacheco Sirotsky, Marcelo Sirotsky, Fernando Ernesto Corrêa, Fernando Tornaim.

CONSELHO DE GESTÃO
Nelson P. Sirotsky (presidente), Fernando Tornaim (vice-presidente), Pedro Sirotsky, Geraldo Corrêa, Gilberto Meiches, Marcelo D. Ferreira, Maurício Sirotsky Neto, Roberto Sirotsky.

CEO
Claudio Toigo Filho

COMITÊ EXECUTIVO
Caroline Torma (Marketing), Marcelo Leite (Digital e Transformação), Marco Gomes (Operações e Entretenimento Rádios), Mariana Silveira (Gestão e Finanças), Marta Gleich (Jornalismo e Esporte), Patrícia Fraga (Mercado)

Pioneiro
Fundado em 4 de novembro de 1948

Joel Goulart Junior (diretor regional RBS Caxias), Greice Parenza (gerente comercial RBS Caxias), Trissia Ordovás Sartori (editora-chefe Gaúcha Serra e Pioneiro).

FALE COM A REDAÇÃO
Chefia de reportagem
Camila Boff camila.boff@pioneiro.com
Carolina Klóss carolina.kloss@pioneiro.com
Edição
Daniel Angeli daniel.angeli@pioneiro.com
Hermes Lorenzon Nunes hermes.nunes@pioneiro.com
Marcelo Mugnol marcelo.mugnol@pioneiro.com
Maurício Reolon mauricio.reolon@pioneiro.com
Arte e Imagem
Juliana Rech juliana.rech@pioneiro.com
Porthus Junior porthus.junior@pioneiro.com

Pioneiro **(54) 99120-4922**
Gaúcha Serra **(54) 99690-1220**
RBS TV **(51) 99388-5555**

REDAÇÃO
Rua Bento Gonçalves, 1.563 - Centro. CEP 95020-412. Caxias do Sul (RS). (54) 3218-1200. leitor@pioneiro.com

SE VOCÊ É ASSINANTE **(54) 3218-1313**
SE VOCÊ QUER ASSINAR **(54) 3218-1290**
SE VOCÊ É DISTRIBUIDOR **(54) 3218-1260**
SE VOCÊ QUER ANUNCIAR **(54) 3218-1234**

DA RBS

Pesadelo repetido

Ainda que não atinja a dimensão catastrófica da enchente de maio de 2024, a atual inundação em várias regiões do Estado já provoca os mesmos sofrimentos para as populações atingidas: vidas interrompidas, famílias desabrigadas, casas danificadas, móveis e eletrodomésticos inutilizados, estradas e pontes obstruídas e um trauma coletivo que se renova a cada chuva mais consistente.

O mais doloroso e decepcionante neste momento é a constatação de que, passado um ano da maior tragédia climática que se abateu sobre o Estado, muitos municípios gaúchos continuam vulneráveis às precipitações volumosas e à elevação dos níveis dos rios, inclusive em áreas que podiam – e deviam – estar mais protegidas. Nesse aspecto, cabe, sim, responsabilizar gestores públicos, legisladores e a burocracia estatal pela demora na implementação das obras estruturantes prometidas – evidentemente, sem desconsiderar também o descaso de parcela da população com a educação ambiental, incluído aí o descarte inadequado do lixo que entope bueiros e dificulta o escoamento das águas.

Há uma evidente dessintonia entre os discursos oficiais e o clamor dos moradores de áreas vulneráveis. Enquanto os governantes apontam soluções distantes e dependentes de projetos visíveis apenas no papel, os cidadãos lamentam perdas e reclamam que nada ou pouco foi feito pelo poder público para evitar a repetição do pesadelo do ano passado. Ressalve-se nesse contexto alguns municípios em que a Defesa Civil vem procurando remover os moradores ribeirinhos de forma preventiva. Na maioria dos casos, porém, são os próprios habitantes dessas áreas de risco que procuraram socorro antes de a situação se tornar incontornável.

Toda vida perdida deve ser lamentada, isso é inquestionável. Mas a significativa redução no número de vítimas fatais na enchente atual é também um registro que merece ser considerado, até mesmo em reconhecimento à conscientização dos próprios cidadãos que já não esperam para serem salvos no último momento. A autopreservação é um aprendizado valioso, principalmente quando se sabe, por previsões e estudos científicos, que os desarranjos climáticos tendem a se repetir com maior frequência no futuro.

Evidentemente, tais constatações não servem de consolo nem devem servir de estímulo para o conformismo. Pelo contrário, cada calamidade climática como a atual, ainda que resultante de precipitações acima da normalidade como alegam os governantes, tem que continuar provocando indignação pelo que ainda não foi feito para proteger as populações de riscos previsíveis e sanáveis. Se não podemos impedir a chuva excessiva, certamente podemos evitar que mais habitações se localizem em terrenos alagáveis e que os serviços públicos continuem funcionando, cabendo aos representantes políticos adotar as devidas providências para que o escoamento funcione, as pontes resistam e as estradas continuem transitáveis. Cada cidadão pode contribuir com a parte que lhe cabe, mas a responsabilidade maior – como é legítimo numa democracia representativa – compete aos gestores públicos e aos políticos eleitos para trabalhar pela população.

ARTIGO

Os artigos devem ter até 2,1 mil caracteres e enviados para o email leitor@pioneiro.com, com nome completo, profissão, endereço, telefone e CPF do autor. Os textos assinados não representam a opinião do Grupo RBS. O Pioneiro reserva-se o direito de selecioná-los e editá-los para publicação.

Escola: o lugar onde o abuso pode parar

MÁRCIA FERNANDA MENDES
Psicóloga clínica

Falar sobre abuso sexual infantil é tocar em uma das feridas mais silenciosas e devastadoras da nossa sociedade. É atravessar um território de dor que, por muitos anos, foi mantido sob véus de silêncio, vergonha e negligência institucional. Porém, enquanto o assunto continuar sendo evitado, crianças seguirão sendo violadas e em muitos casos, sem sequer entender que o que estão vivendo é violência.

Como psicóloga clínica, atuante na área, posso afirmar: o abuso sexual infantil deixa marcas profundas e duradouras. Não apenas no corpo, mas principalmente na forma como essas crianças passam a perceber o mundo, o afeto e a si mesmas. E o mais grave: a maioria dos abusos acontece dentro de casa, por pessoas que deveriam proteger. É por isso que a escola se torna um espaço tão decisivo.

Em muitas realidades, a escola é o único lugar em que a criança é tratada com respeito, onde tem voz, onde alguém olha nos olhos e escuta sem gritar. O vínculo com o professor é, muitas vezes, o único relacionamento seguro e afetuoso em sua vida. Não à toa, é no ambiente escolar que muitas crianças revelam, pela primeira vez, o que vivem entre as paredes do silêncio familiar.

Contudo, apesar dessa potência, há ainda muita resistência por parte de dirigentes e gestores educacionais em trabalhar o tema. O medo de "antecipar questões", o receio de "influenciar negativamente" ou a falsa ideia de que "a infância não precisa saber disso" são obstáculos frequentes. Mas omitir não protege. Pelo contrário: a falta de informação é o que mais facilita o abuso.

Foi nesse cenário que nasceu o projeto Protegendo Sonhos, uma ação lúdica, sensível e tecnicamente fundamentada, que leva para o ambiente escolar um instrumento de prevenção baseado no brincar. Através de um livro infantil e um jogo educacional, as crianças aprendem, de forma adequada à sua idade, a reconhecer seus sentimentos, identificar situações de risco, a entender os limites do próprio corpo, e sobretudo, a diferenciar o toque de afeto do toque abusivo.

A abordagem lúdica não banaliza a gravidade do tema. Pelo contrário: ela o torna possível. Porque a criança precisa compreender o que vive, para poder pedir ajuda. E precisa se sentir segura e validada para contar.

Falar sobre prevenção de abuso não rouba a infância. Protege.

E ouvir as crianças é o primeiro passo para salvá-las.

Que cada escola tenha coragem de ser esse lugar.



Gilmar Marcílio
gilmar.marcilio@hotmail.com

Demora ser simples

Um dos amigos que mais gosto tem uma alma extremamente sofisticada. E é de admirável simplicidade. Imagino o quanto tenha investido para alçar-se a este grau próximo da perfeição. Pois é sempre assim: seres perspicazes e sensíveis excluem a arrogância. Sabem o quanto de grandeza há no fato de, após uma exaustiva observação de si e do mundo, escolherem aquilo que realmente conta. Isso transparece no jeito como se comunicam com as pessoas, sobretudo. Utilizam-se da linguagem não como uma forma de evidenciar aos demais o quão maravilhosos são, conscientes de seu "imenso" valor. Pelo contrário, expressam-se com elegância, usando vocábulos de uso corriqueiro. Sua grandeza está nas ideias proferidas. E ela costuma se manifestar nas mentes que descobriram o caminho da clareza como o ideal para fazer qualquer tipo de partilha.

É uma evolução gradativa essa, e está relacionada ao processo de maturidade. Conheci um eminente professor de Literatura que falava em um idioma (o português, no caso) praticamente inacessível. Tinha na complexidade uma bengala para realçar uma espécie de superioridade, elevando-se acima dos mortais. Transformava conversas em momentos parecidos com um compilado de verbetes de dicionário. E isto estava tão entranhado nele que dialogava dessa maneira até com o porteiro do seu prédio. Ao apontar esse fosso entre eles, sua resposta foi tão hermética e defensiva que mal fui capaz de captar o conteúdo.

Sim, demora muito para compreender que a necessidade obsessiva de se mostrar brilhante pode ser uma defesa. A comprovação de um sentimento de inferioridade mascarado por palavras eruditas e raciocínios obscuros.

Permitam-me uma autorreferência. Ao escrever um texto, minha preocupação fundamental é o entendimento. Troco frases inteiras se não atinjo esta finalidade. Foi um longo itinerário para chegar a isso, reconheço. Ao reler trechos de crônicas publicadas há quinze, vinte anos, por exemplo, deparei-me com certa dificuldade em apreender seu significado. Devia me sentir bastante inseguro para recorrer a tal recurso. Precisei passar por isso para "higienizar" as reflexões: a comunicação direta, visando alcançar o outro.

Evitemos o rebuscado, o ininteligível. No comportamento, no modo como nos relacionamos com as pessoas. Excluir, cortar, reduzir. Tal é a vida: um movimento em busca do essencial, da leveza. Revelar-se PhD em determinado assunto pode funcionar só para nos exibirmos. No cotidiano, na relação com quem é importante para nós, conta mesmo é o gesto refinadíssimo de um abraço, da escuta atenta. E, sim, a capacidade de extrair sabedoria, não complexidade. Levamos tempo para aprender esse grau de refinamento. Melhor começar ontem.

O filósofo Gilmar Marcílio escreve ao sábados. Leia outras colunas em **gzh.digital/gilmarmarcilio**
Esta coluna contém informação e opinião.

REFIS 2025 Programa de renegociação de dívidas com a prefeitura tem como novidade a possibilidade de incluir imóvel

Expectativa é arrecadar cerca de R$ 35 milhões

BRUNO TOMÉ
bruno.tome@pioneiro.com

A lei que institui o Programa de Recuperação Fiscal do Município 2025 (Refis 2025) foi sancionada na última sexta-feira pelo prefeito Adiló Didomenico, na prefeitura de Caxias do Sul. O programa possibilita que pessoas físicas e jurídicas em débito com o município quitem as dívidas com pagamentos à vista ou parcelados e obtenham descontos nas multas, juros e encargos. A adesão pode ser feita até 12 de setembro.

Atualmente, a dívida ativa da cidade (ou seja, valores que o município tem a receber) é de cerca de R$ 950 milhões. Segundo o Secretário Municipal da Receita, Micael Meurer, a expectativa da prefeitura é arrecadar R$ 25 milhões com o programa. O valor se soma à projeção de receber outros R$ 50 milhões da dívida ativa a serem pagos fora do programa Refis, o que totalizaria R$ 75 milhões de arrecadação no ano.

Nesta edição, o Refis apresenta novidades: agora os devedores podem pagar a dívida com imóveis (a partir de critérios estabelecidos) e associações sem fins lucrativos também podem aderir ao programa. A expectativa do município é de arrecadar R$ 10 milhões em imóveis, além dos R$ 25 milhões projetados.

Para grandes devedores, aqueles com débito acima de R$ 1.170.000, há novamente a possibilidade de parcelamento em até 120 meses, ou dez anos. As associações sem fins lucrativos também poderão parcelar em até 120 vezes.

– O parcelamento até 120 vezes foi previsto em 2023 para os grandes devedores, exclusivamente. Inicialmente era para quem negociasse valor acima de R$ 4 milhões. Depois se baixou para pouco mais de R$ 1 milhão. Tivemos sucesso com esse Refis, as empresas se recuperaram e valores que o município não tinha perspectiva de recuperar entraram nos cofres públicos. Agora, voltamos com essa modalidade – diz Meurer.

ÍCARO DE CAMPOS, DIVULGAÇÃO



Prefeito Adiló Didomenico sancionou a lei que permite o parcelamento de dívidas na sexta-feira

"Dá um fôlego, dá a chance de pagar um valor menor"

Há casos, como também dos grandes devedores, em que o município oferece até 100% de desconto nas multas, juros e encargos com pagamento à vista (confira as condições no gráfico abaixo). Nesta edição, o Refis também traz o valor mínimo da parcela em R$ 70,20 para débitos não ajuizados e de R$ 187,20 para os débitos ajuizados (ou seja, aqueles que foram levados à Justiça).

– É um programa muito importante porque ele abastece os caixas do município, mas, principalmente, oferece oportunidade para quem não conseguiu adimplir as obrigações com o município. Nós temos casos de contribuintes, até empresas que vieram de momentos de grande dificuldade por conta do que aconteceu no ano passado, com as enchentes, e o Refis dá um fôlego, dá a chance de pagar um valor menor – destaca o secretário, acrescentando que o programa também permite a redução de custos daqueles casos que estão na Justiça.

O Refis sempre é realizado nos anos ímpares. A lei eleitoral, como lembrou o prefeito Adiló, não permite que o programa ocorra em anos eleitorais.

Regras para a nova modalidade

Uma das principais novidades deste ano é a possibilidade de quitar débitos com imóveis. Contudo, regras foram estabelecidas para essa modalidade. Segundo exposto na lei, o imóvel oferecido deve apresentar interesse público, utilidade e conveniência. Até por isso, por óbvio, um dos pré-requisitos é de que a propriedade esteja nos limites de Caxias. Essa modalidade terá 20% de desconto nas multas e juros.

– O município hoje tem muitos imóveis em lugares em que ele não tem necessidade e faltam imóveis em lugares onde o município tem necessidade. É por isso que seguidamente também se escuta a administração falando em vender imóveis. Nos faltam imóveis em locais estratégicos. Apuramos que existem muitas urbanizadoras ou outras empresas que não têm o dinheiro, não têm esse capital, não têm liquidez, como dizemos, mas têm patrimônio – revela o secretário da Receita.

Os imóveis podem vir a servir para situações como programas habitacionais, como exemplificou Meurer. Conforme a lei, o imóvel também deve passar por laudo de avaliação de órgão competente.

Outros requisitos são de que não poderá estar em Área de Preservação Permanente (a não ser que seja de interesse público ou que seja área pública já instituída como de preservação e conservação de proteção integral) e nem serão aceitos imóveis de difícil alienação, inservíveis, ocupados ou que não atendam aos critérios de necessidade, utilidade e conveniência, como descrito na legislação.

– O município poderia ir atrás desse patrimônio com ação judicial, pedindo penhora, indo o patrimônio para leilão, sendo arrematado por menos do que vale, só que isso também traz um custo muito grande para o município e não é de interesse público nesse sentido – afirma Meurer.

COMO ADERIR

A adesão pode ser feita pelo site da prefeitura de Caxias, pela aba do Refis 2025. As exceções são associações sem fins lucrativos, dação em pagamento, débitos suspensos, débitos em nome de espólios e parcelamentos que exijam procuração, grandes devedores ou ajuizados. Esses deverão aderir ao programa de forma presencial, junto à Secretaria Municipal da Receita. Existe a possibilidade de agendar o atendimento pelo site da prefeitura.

VEJA QUAIS SÃO AS CONDIÇÕES:

Com débitos vencidos e exigíveis (não-regularizados) até 31/12/2024

- À vista (90% de desconto de multas e juros), em 10 parcelas (50% de desconto de multas e juros), em 20 parcelas (30% de desconto de multas e juros) ou em 30 parcelas (10% de desconto de multas e juros).

Com débitos vencidos e com condição de exigibilidade suspensa (regularizados) até 31/12/2024

- À vista (100% de desconto de multas e juros), em 10 parcelas (60% de desconto de multas e juros), em 20 parcelas (40% de desconto de multas e juros) e em 30 parcelas (20% de desconto de multas e juros).

Grandes devedores (débitos iguais ou superiores a R$ 1.170.000,00)

- À vista (100% de desconto de multas e juros), em 30 parcelas (95% de desconto de multas e juros), em 60 parcelas (90% de desconto de multas e juros), em 90 parcelas (85% de desconto de multas e juros) e em 120 parcelas (80% de desconto de multas e juros)

Associações sem fins lucrativos

- À vista (100% de desconto de multas e juros), em 30 parcelas (95% de desconto de multas e juros), em 60 parcelas (90% de desconto de multas e juros), em 90 parcelas (85% de desconto de multas e juros) ou em 120 parcelas (80% de desconto de multas e juros)

Dação em pagamento

- 20% desconto de multas e juros

Eufrázio

COMBUSTÍVEIS Presidente do Sindipetro, Vilson Pioner falou sobre última redução de valores anunciada pela Petrobras

"Os preços não são tabelados"

Em entrevista ao programa *Gaúcha Hoje* da Gaúcha Serra, na última quarta-feira (18), o presidente do Sindipetro, Vilson Pioner falou sobre a última redução nos preços dos combustíveis anunciada pela Petrobras e destacou que cada estabelecimento tem a liberdade de escolher o valor que irá cobrar do consumidor.

– Os preços de combustível não são tabelados, cada posto tem a liberdade de fazer os seus custos – destacou.

Confira abaixo os principais trechos da entrevista:

Gaúcha Serra: Há mais de duas semanas, a Petrobras realizou um anúncio sobre a redução dos preços de combustíveis. Porém, a redução, em termos de repasse aos consumidores, foi pouco vista, e alguns postos nem repassaram. O que o Sindipetro diz em relação a essa questão?

Vilson Pioner: O Sindipetro, na Serra, não atende somente os postos de Caxias do Sul, são 49 municípios representados. Precisamos ter em mente que o mercado de combustíveis é um mercado difícil de entender, não é para amador. A Petrobras anunciou uma redução na refinaria, essa redução não dá integral na ponta da bomba, pois no meio disso tem a distribuidora, que às vezes está com os preços defasados. Em alguns casos, o trabalho da distribuidora é acrescentar os aditivos, é colocar uma proporção de biodiesel, do álcool no combustível, para depois realizar a entrega para o posto de combustível. A redução que tivemos *(na bomba)* não é nem próxima ao valor que a Petrobras anunciou, foi uma redução bem menor.

NEIMAR DE CESERO, BD – 4/6/2025



Alguns postos sequer repassaram a diminuição do valor para a bomba

Qual foi o repasse que a distribuidoras fizeram, na média, para postos da área do Sindipetro?

A diminuição foi de R$ 0,04 a R$ 0,06 ao litro.

Com relação ao tempo do repasse, é observado que o tempo do aumento é menor do que o do repasse da redução. Isso é um movimento dos postos também?

O correto é que quando confirmaram os valores, ou seja, no dia seguinte, depois da alta ou da baixa, já temos condições de saber qual redução a distribuidora vai fazer. A partir daí, cada um tem a liberdade de repassar ou esperar mais um dia.

Algumas das distribuidoras estavam com margens menores, isso pode ter acontecido com os postos também?

Com certeza. Os preços de combustível não são tabelados, cada posto tem a liberdade de fazer os seus custos, de fazer a sua margem necessária para trabalhar e se manter. A questão de preço é uma coisa individual de cada posto, de cada rede ou até de região.

Em função de questões mundiais, como esse novo conflito entre Israel e Irã, isso pode voltar a pressionar, para cima o preço dos combustíveis?

Acredito que pode acontecer, mas faz um bom tempo que estamos trabalhando com o preço internacional.

O diesel era bem mais barato do que a gasolina, hoje o preço é equivalente...

No Brasil, sempre, o diesel foi bem mais barato, ou seja, no tempo que tinha subsídios, o diesel era subsidiado pela gasolina, então tinha subsídios para o diesel custar menos. De fato é o que move os transportes, o agronegócio, o transporte coletivo, ele tem uma importância muito grande, mas é ruim porque a inflação disparou muito pelo preço do diesel nesses últimos anos.

POR TRÁS DE UM
GRANDE RESULTADO,
EXISTEM GRANDES
PROFISSIONAIS DE MÍDIA

Cada grande transformação no mercado da comunicação começa com a **criatividade, a visão e o esforço de quem acredita no poder das ideias.** No Grupo RBS, estamos comprometidos em fortalecer a nossa parceria e criar juntos grandes resultados, porque **acreditamos que o sucesso é construído com grandes profissionais de mídia.**

21 de junho,

Dia do Profissional de Mídia

Grupo RBS
A gente vive junto.

Eufrázio

RELIGIÃO Por problemas de saúde, Renato Ariotti seguirá em Caxias

BRUNO TODESCHINI, BD – 11/12/2024



Conhecido da comunidade, padre tem convivido com a baixa visão em consequência do diabetes

Transferência a Bento é revertida

PABLO RIBEIRO
pablo.ribeiro@pioneiro.com

Anunciado em dezembro de 2024 como o novo vigário da Paróquia e Santuário Santo Antônio, em Bento, após 28 anos de atuação em paróquias de Caxias, o padre Renato Ariotti teve sua transferência revertida. A decisão foi tomada pela Diocese de Caxias do Sul em virtude de problemas de saúde relacionados à visão, que exigem acompanhamento contínuo por dois especialistas que já o atendem na cidade.

Desde fevereiro, Ariotti exerce a função de vigário paroquial na Paróquia Nossa Senhora de Lourdes, em Caxias. A reversão da transferência é para assegurar a continuidade do tratamento médico do sacerdote, que é uma figura conhecida na comunidade local.

Com baixa visão devido ao diabetes, Ariotti hoje é acompanhado por uma cuidadora. Nos próximos dias, também deverá ser atendido pelo Instituto da Audiovisão (Inav) de Caxias do Sul. Mesmo diante dessa condição, não deixou de celebrar missas. Além da igreja de Lourdes, como vigário paroquial, auxilia o padre Jocimar Romio (pároco de Lourdes) na igreja São Pedro, no bairro Petrópolis, e na Capela do Santo Sepulcro, no Centro.

– Celebro as missas toda semana, nas terças, quartas, sextas e domingos. E nas quintas-feiras eu atendo às casas de idosos, onde faço uma celebração, rezo a missa e levo a gaita – conta, com entusiasmo.

São 38 anos dedicados à vida religiosa, sendo que os últimos cinco foram vividos na comunidade do bairro Cruzeiro. Antes, Ariotti havia atuado por 10 anos na Paróquia do bairro Santa Catarina. Ficou conhecido por seu carisma e por tocar acordeon e cantar durante as celebrações.

Também teve destaque com o trabalho comunitário que executa junto aos recicladores. A aproximação com esse público ocorreu após um gesto de Ariotti em 2012, após a morte do papeleiro Carlos Miguel dos Santos, que teve 85% do corpo queimado enquanto dormia no dia 23 de setembro daquele ano. O padre adotou Scobby (já morto) e Preta, os cachorros de Carlos Miguel e criou um memorial em homenagem ao papeleiro. Um livro sobre o caso também foi lançado pelo religioso em 2013.

CANELA

Obra em novo quartel dos bombeiros segue parada

Com 837 metros quadrados e investimento de R$ 1,5 milhão financiado por emendas parlamentares e doações, o novo quartel do Corpo de Bombeiros de Canela está com as obras paradas desde o fim do ano passado. A falta de renovação do contrato com a empresa responsável explica, segundo a prefeitura, a paralisação das obras. Faltam cerca de 15% para que o prédio seja entregue por completo.

De acordo com o secretário geral de Governo, Evandro Cardoso, o contrato foi encerrado sem que as obras tenham sido entregues.

– Em maio, com a chuva, o telhado foi danificado e um contrato emergencial foi realizado. O original não foi renovado pela administração anterior e a empresa continuou a obra – explica.

Para que uma nova licitação seja aberta, a prefeitura, de acordo com Cardoso, precisa que a obra seja declarada entregue pela empresa. No entanto a construtora de Canela alega que ainda tem valores a receber:

– A empresa foi notificada a partir de um relatório feito pelo setor técnico da prefeitura que apontou que foram pagos R$ 300 mil a mais pela obra, por outro lado a empresa cobra um valor superior a R$ 1 milhão.

A divergência fez a situação ser judicializada e até que não se resolva, a obra, segundo a prefeitura, não será retomada.

AEROPORTO

Quase 100 mil utilizaram o Hugo Cantergiani em quatro meses

Quase 100 mil passageiros passaram pelo Aeroporto Hugo Cantergiani, de Caxias do Sul, nos quatro primeiros meses de 2025. Os números são da Secretaria Municipal de Trânsito, Transportes e Mobilidade (SMTTM), responsável pela gestão do terminal. Conforme a assessoria da pasta, o número representa um acréscimo de 16,7% em relação ao mesmo período do ano passado.

Segundo a assessoria, 2.059 operações aéreas foram realizadas no terminal no período. Atualmente, o aeroporto caxiense opera uma média de três a quatro voos comerciais diários com origem e destino aos aeroportos de Campinas, São Paulo e o Galeão, no Rio de Janeiro. As companhias aéreas que ofertam assentos em Caxias são a Azul, a Gol e a Latam.

Recentemente, o aeroporto de Caxias teve concluída a reforma da pista. O próximo passo, conforme a gestão, são obras para modernizar a estrutura do Hugo Cantergiani, como a ampliação do terminal de passageiros.

CONVITE PARA MISSA DE 7º DIA DE FALECIMENTO



"A viúva Cereni, as filhas Vanêsca, Vanusa e Verusca, netos Thomás, Nathália, Gabriel, Arthur, Bernardo e Thiago, os genros Luis, Luciano e José Carlos, agradecem imensamente os pronunciamentos recebidos pelo falecimento de

JOSÉ RÉGIS PRESTES

As histórias relembradas, as mensagens carinhosas, as referências da imprensa – Rádios Caxias, São Francisco, Viva e Gaúcha, o Jornal Pioneiro, Click RBS, o Portal Leouve - o luto oficial decretado pelo Sr. Prefeito Municipal de Caxias do Sul e pelo Presidente da Câmara Municipal, as mensagens do Presidente da Assembleia do RS, do Partido dos Trabalhadores, à família, amigos e todos que enviaram manifestações e que estiveram nas cerimônias de despedida: muito obrigada.

A hora da despedida é sempre difícil. Revisitar a vida do homem público que ele foi, da advocacia comprometida com os vulneráveis, do político com convicções fortes, posições firmes e coerentes em um momento da história do país em que era difícil se expor (ditadura) foi emocionante. O homem íntegro que enxergava e acolhia o outro, independente de credos, cor, religião, por meio das tantas histórias contadas, reforça as responsabilidades naqueles que ficam, fortalecendo a convicção e o compromisso com as pessoas e com a necessidade de luta por um mundo mais igual.

Convidamos para celebrar esta história de vida na Missa de 7º dia, a ser realizada na Catedral de Caxias do Sul, domingo , dia 22 de junho, às 19 hs.

Eufrázio

EM SEIS MESES RGE tem utilizado inteligência artificial para fiscalizar furtos de energia; ação já resultou em 19 prisões

Flagrantes intensificados em estabelecimentos comerciais

BRUNO TOMÉ
bruno.tome@pioneiro.com

Nos seis primeiros meses do ano, 19 pessoas foram presas em flagrante por furto de energia em Caxias do Sul. Os números são da Polícia Civil. Ao mesmo tempo, conforme dados da Rio Grande Energia (RGE), quase 450 irregularidades foram constatadas no município. De acordo com o delegado Rodrigo Kegler, titular da 1ª Delegacia de Polícia, as ações em conjunto com a concessionária visam estabelecimentos comerciais com a suspeita de furto de energia. Apenas entre abril e junho, 12 prisões foram feitas em Caxias.

Rafael Dala Brida, consultor de negócios da RGE, explica que o trabalho da concessionária parte da gerência que trata sobre o combate à inadimplência. Para identificar casos suspeitos de furto de energia, a empresa atualmente conta com um sistema com Inteligência Artificial que monitora instalações que apresentam discrepâncias no consumo. Ou seja, identificam se há quedas significativas de um local que vinha com um consumo médio.

– A partir daí, são apontadas essas instalações, e aí são disparadas notas de serviços que são despachadas para os nossos técnicos fiscais. Então, eles vão até o local e fazem a inspeção. Tem situações que é feita a inspeção e, por algum motivo, realmente teve uma redução de consumo sem ter nenhuma manipulação, nenhuma liberação direta, nem desvio de medidor. É só encerrar o termo como se não tivesse nenhum problema. E caso se identifique a irregularidade, é aberto um termo de ocorrência de irregularidade – detalha Dala Brida.

Constatada a irregularidade, os registros são juntados como provas e é feita uma cobrança administrativa. O consultor esclarece que nos casos que envolvem consumos maiores, como comércios e empresas, a Polícia Civil é acionada.

Pessoas presas em flagrante por furto de energia podem cumprir pena de um a quatro anos (previsto no artigo 155 do Código Penal). A adulteração do medidor constitui crime de estelionato (previsto no artigo 171 do Código Penal) com pena de um a cinco anos de reclusão e pagamento de multa.

POLÍCIA CIVIL, DIVULGAÇÃO



Ações da Polícia Civil em conjunto com a concessionária visam estabelecimentos comerciais com a suspeita de furto de energia

Aumento em verificações

Do ano passado para cá, a RGE também verificou um aumento no número de inspeções para verificar casos suspeitos. Em 2024, foram 1.922, com 458 irregularidades constatadas. Até a metade deste ano, foram 2.217 inspeções com 449 irregularidades. O consultor da empresa acredita que o aumento se dá por conta da eficiência da tecnologia utilizada para monitorar casos.

– Se você começa a fiscalizar e não identifica, você está perdendo recursos. Quando temos um sistema que se usa tecnologia de ponta, como inteligência artificial, ela nos conduz a sermos mais assertivos. Isso aumenta a quantidade de constatações de irregularidade – destaca.

Além do sistema, Dala Brida lembra ainda que a população pode fazer denúncias de forma anônima. O furto de energia, como esclarece o consultor da RGE, também prejudica a comunidade como um todo. Situações como problemas de tensão, oscilação de energia e quedas de luz podem ser notadas.

– Quando a RGE libera uma ligação para um cliente, ele tem que informar os equipamentos que tem dentro da sua propriedade para a RGE analisar o sistema da via pública e dimensionar corretamente para atender todos os clientes que estão ligados naquele medidor, entregando uma qualidade de energia. No momento que começam a fazer irregularidade, colocar carga à revelia, nós sem termos conhecimento desse problema, aquele transformador que estava dimensionado por uma determinada carga começa a ter problema de tensão – explica o consultor.

Regularização de ligações clandestinas

Conforme o consultor da RGE, há ainda uma outra ação realizada pela concessionária que visa a regularização de ligações clandestinas. Nesse caso, o projeto é em parceria com a prefeitura de Caxias, já que envolve áreas que passam por regularização fundiária.

– Por meio da regularização fundiária feita pela prefeitura, a RGE consegue fazer a regularização de instalações clandestinas. Através do programa de eficiência energética, porque normalmente são pessoas de baixa renda, conseguimos doar também os postes para os moradores – conta.

Em Caxias, conforme o consultor, foram pelo menos mil residências regularizadas.

COMO DENUNCIAR

- A RGE calcula que a energia que foi furtada no ano passado equivale ao consumo de 500 residências. Ou seja, como se 500 imóveis ficassem sem pagar a contar de luz.
- A denúncia pode ser realizada de forma anônima pelo aplicativo da RGE ou pelo site da concessionária.
- A Polícia Civil também pode ser acionada pelo disque denúncia 181.


cic connection 2025
25 e 26 de JUNHO
14h • UCS Teatro • Caxias do Sul • RS
Eles já transformaram empresas. Agora vão transformar você.

Mauro Luis Correia
CEO - HPE - Automotores do Brasil Mitsubishi e Suzuki

Patricia Acioli
Diretora de Comunicação Corporativa e Sustentabilidade - Scania

Fernando Honorato
Economista-chefe - Bradesco

Sandro Magaldi
Escritor

Cristiano Kruel
Partner & CIO - StartSe

GARANTA JÁ O SEU PASSAPORTE! cicconnection.com.br
Realização: CIC Caxias
Media Partner: Grupo RBS
Livre para todos os públicos

GEMELLAGGIO Municípios da Serra estabelecem pactos de amizade e intercâmbios com cidades de diferentes países

Estreitando laços

PABLO RIBEIRO
pablo.ribeiro@pioneiro.com

GIANLUIGI MODENA, DIVULGAÇÃO



Assinatura do tratado de irmandade entre Antônio Prado e Monselice. Com esse novo acordo, Antônio Prado passa a contar com três cidades-irmãs na Itália

No dia da celebração dos 150 anos da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul, em 20 de maio, a comunidade de Antônio Prado também comemorava outro marco importante na cidade italiana de Monselice. Por lá, era assinado o "gemellaggio", tratado de irmandade entre os dois municípios. Com esse novo acordo, Antônio Prado passa a contar com três cidades-irmãs na Itália: Cavaion Veronese (Verona), Rotzo (Vicenza) e agora Monselice (Pádua), todas situadas na região do Vêneto – origem da maioria dos imigrantes que colonizaram a Serra no século 19.

Segundo a prefeitura de Antônio Prado, a parceria com a cidade localizada na província de Pádua visa fomentar intercâmbios culturais, turísticos e econômicos, reforçando a identidade italiana que molda a essência da cidade da Serra – reconhecida como a mais italiana do Brasil.

O termo "gemellaggio" significa, em português, "cidades-irmãs", ou "geminação de cidades". É um acordo formal entre municípios de diferentes nações, que facilita o acesso a informações, troca de experiências, elaboração de projetos e cooperação econômica e cultural. De acordo com o professor de História César Augusto Prezzi, o Rio Grande do Sul é o Estado que mais possui pactos de amizade no Brasil, com aproximadamente 50 tratados.

No contexto histórico, Prezzi destaca que o "gemellaggio" nasceu primeiramente na Europa, em 1913, como uma ferramenta para atuar na resolução de problemas urbanos.

– A Europa vinha de um século de guerras e o socialismo católico estava muito preocupado com os problemas urbanos, de fornecimento de água, de rede de esgotos, de circulação de pessoas, carroças e caminhões nas cidades. Formou-se então uma entidade que se preocupa com essas questões. Iniciou na França, com a fundação de uma federação e depois se espalhou por outros países – conta Prezzi.

O cenário que desencadeou os "gemellaggios" foi o do pós-Segunda Guerra Mundial, em 1951, quando se iniciaram as tratativas para a formação da comunidade europeia.

– Inicialmente reunindo Inglaterra, França, Espanha, Itália, Alemanha e Portugal, a comunidade europeia necessitava de ferramentas para troca de experiências, aproximação dos povos e eliminação das barreiras, que vinham lá da Idade Média, limitando a circulação de mercadorias e dificultando a comunicação entre as pessoas. No caso da Itália, já em 1957, é elaborada uma legislação para favorecer essa aproximação.

Para o professor, além das relações de interesse de desenvolvimento de tecnologias e inovações, os municípios acabam também se relacionando pelo aspecto afetivo e geográfico. Estes acordos, contudo, não ficam restritos aos municípios. A Universidade de Caxias do Sul (UCS), por exemplo, possui inúmeros acordos com a Universidade de Pádova.

Na Itália, Prezzi sintetiza que há uma legislação que regula as etapas do gemellaggio até ele ser registrado em Roma. Já no Brasil, o Ministério das Relações Exteriores reconhece os tratados de amizade apenas nas esferas municipais.

– Essa etapa é importante, porque abre portas para inúmeras possibilidades para a realização de projetos e busca de recursos da comunidade europeia. Então, quando fica num pacto de amizade, ele tem uma abrangência mais local, na província onde ele está inserido e com limitações para acessar recursos que são sempre a nível regional ou estadual – afirma.

Parcerias que geram resultados

CÉSAR AUGUSTO PREZZI, ARQUIVO PESSOAL



Em San Biagio di Callalta, na Itália, uma placa indica o "gemellaggio" com Santa Tereza, na Serra

Prezzi destaca no livro 150 Anos de Imigração Italiana no Rio Grande do Sul, alguns projetos desenvolvidos entre as cidades-irmãs na Serra. Veranópolis, por exemplo, com a viabilização de cursos de formação de jovens; Monte Belo do Sul, que organizou o Giro Ciclístico e construiu a praça Schiavon em homenagem aos acordos; Bento Gonçalves, que viabilizou a formação de jovens em parceria com a Escola de Enogastronomia de Rovereto e participou com uma delegação de jovens jogadores de futebol do Clube Esportivo no Torneio Europeu da Paz de Rovereto.

Além dessas, também se destaca Garibaldi e a Escola de Enologia de Conegliano, as quais deram ênfase aos acordos envolvendo vinhos e espumantes; Fagundes Varela, que construiu a praça Caneva e viabilizou inúmeros intercâmbios para jovens e idosos, projetos realizados com apoio do Efasce; Farroupilha, que realizou a Piazza Latina e focou na formação de produtores de Kiwi; Nova Prata, que possui um acordo envolvendo Cittadella na Província de Padova e Noblesville nos Estados Unidos, anualmente, se revezam e promovem um encontro envolvendo representantes dessas comunidades.

Nova Bassano, pioneira no Brasil

O primeiro "gemellaggio" que se tem registro foi em 1957, entre Nova Bassano (então pertencente à Nova Prata) e Bassano del Grappa, na região do Vêneto, provincia de Vicenza. Foi nessa cidade italiana que nasceu o padre Pietro Colbachini, um dos fundadores de Nova Bassano.

Esse "gemellaggio" foi assinado em 10 de novembro de 1957 e é considerado o mais antigo do Brasil, segundo Prezzi, que escreveu alguns capítulos do livro 150 Anos de Imigração Italiana no Rio Grande do Sul, lançado em 2020. Conforme o site da prefeitura de Nova Bassano, até hoje é grande a ligação entre as cidades irmãs, com a realização de atividades de intercâmbio cultural, educacional e outros empreendimentos.

PELA SERRA*

Atualmente, Bento Gonçalves é a cidade com mais "gemellaggios" no Estado. A região com a qual Bento Gonçalves possui o protocolo de intercâmbio apresenta características semelhantes às da Serra gaúcha. A região de Vallagarina, por exemplo, é muito parecida com o Vale dos Vinhedos e produz os melhores vinhos tintos do norte da Itália, além de ser cortada pelo Rio Adige, que se assemelha ao Rio das Antas. Veja a seguir todos os acordos entre cidades da Serra e as co-irmãs pelo mundo.

- **Antônio Prado (2013)** com Rotzo (Vicenza) e Cavaion Veronese (Verona) e Monselice (Pádua).
- **Bento Gonçalves (2007)** com Rovereto, Nogaredo, Terragnolo, Trambileno, Villa Lagarina (Trento); Mori, Isera e Brentonico (2020); Luján de Cuyo (Argentina) e Cartaxo (Portugal).
- **Canela (2013)** com Musile Di Piave (Veneza).
- **Carlos Barbosa (2007)** com Nove (Vicenza) e Borso Del Grappa (Treviso).
- **Caxias do Sul (2007)** - Ana Rech com Pedavena (Belluno), Changzhou (China) e Little Rock (Estados Unidos) e inúmeros acordos entre a Universidade de Pádova e a Universidade de Caxias do Sul (UCS).
- **Cotiporã (2010)** com Rovolon (Padova).
- Fagundes Varela (2014) com Caneva (Pordenone).
- **Farroupilha (2009)** com Latina (Latina).
- **Flores da Cunha (2012)** com Sospirolo (Belluno).
- **Garibaldi (2004)** com Conegliano (Treviso).
- **Gramado (2010)** com Levico Terme (Trento), Puerto Varas (Chile), Maldonado (Uruguai), Angra do Heroísmo (Portugal) e Óbidos (Portugal).
- **Monte Belo Do Sul (2002)** com Schiavon (Vicenza).
- **Nova Araçá (2010)** com Grisignano Di Zocco (Vicenza).
- **Nova Bassano (1957)** com Bassano Del Grappa (Vicenza).
- **Nova Padua (2011)** com Fontaniva (Pordenone).
- **Nova Petrópolis (2019)** com Emmelshausen (Alemanha).
- **Nova Prata (2006)** com Cittadella (Pordenone) e Noblesville (Estados Unidos).
- **Nova Roma do Sul (2017)** com Cavaion Veronese (Verona).
- **Santa Tereza (2007)** com San Biagio Di Callalta (Treviso).
- **São Valentim do Sul** com Alleghe (Belluno).
- **São Marcos (2007)** com Mason Vicentino (Vicenza).
- **Veranópolis (2002)** com Porto Viro (Rovigo).
- **Vila Flores (2008)** com Arsie (Belluno).
- **Vista Alegre do Prata** com Cismon Del Grappa (Vêneto).

* Situação verificada com dados de pesquisa realizada em 2020.

DESASTRE AÉREO Seis meses depois, autoridades ainda buscam por explicações para a queda de avião em Gramado

Caso segue em investigação

LEONARDO PORTELLA
leonardo.portella@rbstv.com.br

DÉBORA PADILHA
debora.padilha@rbstv.com.br

Há seis meses, o Rio Grande do Sul despertava em meio a um desastre aéreo que deixou 11 mortos e 17 pessoas feridas em Gramado. Uma aeronave Piper Cheyenne saiu do Aeroporto de Canela às 9h25min e, minutos após decolar, caiu na Avenida das Hortênsias. Mais de 180 dias depois, o caso segue em investigação.

O avião tinha como destino Jundiaí (SP) e era pilotado pelo empresário Luiz Cláudio Galeazzi. Todos os ocupantes eram familiares dele e não sobreviveram. De acordo com a investigação, o avião bateu contra a chaminé de um prédio, perto da Avenida das Hortênsias. Na sequência, acertou o segundo andar de uma residência e, então, caiu sobre uma loja.

Os destroços ainda alcançaram uma pousada, onde duas pessoas ficaram feridas. Uma delas, identificada como Lizabel de Moura Pereira, morreu três meses depois de ficar internada. A camareira da pousada teve 43% do corpo queimado. A outra pessoa que estava na pousada e precisou ser hospitalizada, recebeu alta em fevereiro. Valdete Maristela Santos da Silva chegou ao hospital com queimaduras de 2º e 3º graus em 30% do corpo.

No cenário da queda, pouca coisa mudou. A área antes ocupada por uma loja de móveis segue fechada por tapumes. O prédio que abrigava a pousada está para locação. Conforme o Corpo de Bombeiros, o local foi desinterditado após os proprietários apresentarem laudos que atestam a segurança. Atualmente, o prédio passa por reformas e troca de telhado.

— A pousada tinha alvará de PPCI. Como mexeu na estrutura, foi interditada por cerca de três meses. Depois, o engenheiro forneceu um laudo no qual declarou que a estrutura não foi danificada. Diante disso, desinterditamos — destaca o tenente Juliano Napp, comandante dos bombeiros de Gramado.

DÉBORA PADILHA, RBS TV



Poucas mudanças são vistas no local em que a aeronave caiu

Quem circula pelas proximidades da Avenida das Hortênsias, uma das mais movimentadas da cidade, não esquece do ocorrido.

— A gente passa todo dia aqui em frente e lembra. Em alguns pontos ainda tem cheiro de querosene. Era um avião pequeno, mas deu um estrondo tremendo e um abalo na população — relata Leonardo dos Santos, que trabalha em um hotel nas proximidades.

Já Karina Novello é funcionária de uma loja ao lado da pousada em que o avião caiu. A secretária acredita que a cena ainda vai demorar para sair da cabeça de quem viu o desastre de perto:

— O próprio turista passa aqui e pergunta se foi onde caiu o avião. Então, fica aquela imagem. E vai ficar, não adianta.

POUCOS AVANÇOS

A investigação é conduzida pelo Cenipa. Em janeiro, o órgão divulgou relatório que aponta duas hipóteses para o desastre. A primeira foi classificada como voo controlado contra o terreno (CFIT, na sigla em inglês), que acontece quando uma aeronave, apesar de ter os sistemas e equipamentos funcionando, colide com algum obstáculo. A segunda hipótese seria a perda de controle (LOC-I, na sigla em inglês), que se caracteriza por uma mudança na trajetória.

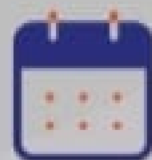
Em nota, o órgão informou que a investigação segue em andamento. A Polícia Civil de Gramado informou que aguarda a conclusão da investigação do Cenipa para finalizar o inquérito. Os trabalhos são conduzidos pela delegada Fernanda Aranha, que não quis comentar o assunto. Por assessoria, o Ministério Público disse que espera a conclusão do inquérito para que a investigação seja remetida à Justiça.

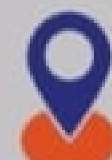
20º
CONGRESSO INTERNACIONAL DE JORNALISMO INVESTIGATIVO

Inscrições abertas

Garanta sua vaga!

congresso.abraji.org.br


10 a 13 de JULHO


ESPM, São Paulo

ABRAJI

JORNALISMO ESPM

FOTOS PORTHUS JUNIOR





RIO GRANDE GRENÁ

Comandante do Caxias no Gauchão de 2000, Tite relembra, em entrevista exclusiva, momentos da campanha e os desafios até o título no Olímpico

"Não precisávamos APENAS DE 11"

De um lado, o poderoso Grêmio de estrelas trazidas a Porto Alegre com o forte investimento da empresa suíça ISL, e que tinha em Ronaldinho Gaúcho a promessa de se tornar o maior craque do futebol brasileiro na virada do milênio. Do outro lado, o modesto time do Interior, que já havia feito uma façanha ao conquistar o primeiro turno e que, mesmo com salários atrasados, encontrava forças e organização para desafiar mais uma vez um gigante.

E, no final, quis o destino que o Caxias escrevesse uma das mais belas páginas da história do Campeonato Gaúcho.

Campeão em 2000 de forma incontestável, o time comando pelo jovem e promissor Tite, na época com 39 anos, despertou os olhos de um país inteiro com a conquista do Estadual.

– Talvez a frase mais emblemática da conquista do título gaúcho foi que ele foi feito e foi conquistado a muitas cabeças, a muitas mãos e a muitos pés. Nós tínhamos uma comissão técnica muito qualificada, staff, e nós tínhamos um grupo de atletas que a direção entendeu que pra ser campeão. Não precisávamos apenas de 11 – afirmou Tite.

Em entrevista exclusiva ao Pioneiro, o treinador da conquista grená reviu imagens da campanha vitoriosa de 2000, recordou momentos marcantes e bastidores de um título que até hoje é o maior da história do Caxias.

Confira os principais trechos da entrevista de Tite:

VITÓRIA NOS CLÁSSICOS

Tite: O Juventude foi campeão da Copa do Brasil no ano anterior. Então, ele tinha um marco, um patrocínio muito forte, e nós buscando uma equipe construída de 1999 pra 2000. E o primeiro clássico, no Jaconi, nós ganhamos por 1 a 0. E o segundo, era Dia das Mães, e fizemos 3 a 0. E lembro perfeitamente. O Luciano Araújo, um meio-campista, entrou no jogo (marcando dois gols) e o Gilmar (Dal Pozzo) pegou um pênalti. Então, foi bastante emblemático, que mesmo estando classificada, era uma equipe que tinha um grau de competitividade, uma qualidade muito alta.

> **"O trabalho de dois anos foi consolidando, uma equipe já na Série C do Brasileiro do ano anterior se formatando e tendo essa experiência com qualidade.**

VIRADA DE CHAVE NO CA-JU?

– Eu não sei se é o termo exato, mas o Juventude manteve aquele nível, porque tinha uma equipe que era muito qualificada, com Lauro, Mabília. Porém, eu prefiro colocar dessa forma: a evolução do Caxias ela foi muito grande. E tu dizes assim, tu imaginavas? Não, eu não imaginava. Mas o trabalho de dois anos foi consolidando, uma equipe já na Série C do Brasileiro do ano anterior se formatando e tendo essa experiência com qualidade desses 17, 18 jogadores, e depois alguns jovens.

ESCOLHAS DIFÍCEIS

– Nós tínhamos que enfrentar o Cruzeiro em Minas na quarta (pela Copa do Brasil) para decidir no domingo contra o Grêmio o título no primeiro turno que podia nos conduzir à disputa da final do Gauchão. Não dá para potencializar os dois. O que nós vamos fazer? Vamos priorizar, vamos dar importância à disputa com o Grêmio na final. Uma equipe que já não tinha uma estruturação vai com uma equipe que não era a titular enfrentar o Cruzeiro no Mineirão. Me dói o que eu estou falando. Nós perdemos de 6 a 1. Dói a alma. Eram três horas da manhã, eu não dormia. E tinha o nosso supervisor, o Pé (Vanderlei Bersaghi), e dizia assim: "Calma, professor, a gente escolheu". Eu digo, Pé, calma nada. A gente não pode tomar seis nem do Real Madrid. O senso competitivo. Mas nós sabíamos que tinha ficado toda a equipe aqui treinando,

auxiliar-técnico, treinador de goleiros, pra potencializar esse jogo.

VITÓRIA NO 1º TURNO

– Um momento marcante também foi quando a gente venceu o Grêmio no primeiro turno. O Adão faz uma arrancada lá da esquerda, ele "atropela o zagueiro". O Ivair faz o gol de falta. Naquele momento eu digo: "cara, nós ganhamos o primeiro turno, agora a equipe consolida, a autoestima dela se eleva". Se houve um momento em que o presidente falou que a gente estava inconstante, fiz uma cobrança muito forte com o grupo pra que a gente retomasse. Enfim, acabou retomando. Aquele era o momento em que se consolidou uma equipe forte. Vencer o Grêmio no Olímpico, e ser campeão no primeiro turno, chancela a qualidade.

SEGUNDO TURNO

– É um campeonato com Juventude, com a qualidade que tinha, o Grêmio, com a qualidade que tinha, o Internacional, com a qualidade que tinha. É inevitável tu oscilares um pouquinho. Teve muito boato de que nós, contra o Grêmio (na rodada final), entregamos o jogo. Eu vou ser sincero, o Sílvio (goleiro gremista) foi o melhor jogador naquele jogo, ele pegou tudo. Era para nós termos vencido, mas aí o Grêmio nos venceu e nos remeteu ao jogo final.

OS INCRÍVEIS 3 A 0

– Nós queríamos ter uma vantagem em casa. E tu imaginavas fazer com um placar tão dilatado com exuberante, talvez esse seja o adjetivo, um exuberante, extraordinário desempenho como teve? Não, não esperava. Mas a equipe vinha numa crescente, mantendo um padrão ao longo do campeonato. Nós ganhamos de todas as equipes. Ganhamos Ca-Jus, nós ganhamos do Inter, nós ganhamos do Grêmio. A final, tenho a fita da narração (da Rádio Gaúcha) em que o Ruy Carlos Ostermann faz um comentário depois que está 3 a 0 e há um cruzamento, o Adão cabeceia e a bola sai pra fora, podia ser o quarto gol. E aí o Ruy entra com um comentário e diz: "É incrível, está 3 a 0 para o Caxias e o Caxias continua atacando o Grêmio".

E depois, falando com o Seu Antônio Carlos Verardi, que era diretor do Grêmio na época, ele falou assim: "A gente pensou que tinha condição de reverter". Mas por quê?, perguntei a ele. "Porque era para vocês terem feito muito mais gols em nós".

GILMAR GOMES, BD, 11/02/20000



No ano 2000, Tite e o então supervisor Vanderlei Bersaghi, o Pé

"Nós queríamos ter uma vantagem em casa. Tu imaginavas fazer com um placar tão dilatado com exuberante, extraordinário desempenho como teve? Não, não esperava.

ADIADO PELA CHUVA

– Nós fomos ao Beira-Rio e o gramado estava seco. No Olímpico, entramos no suplementar e vimos que estava empoçado realmente, tinham fechado os drenos, e nós quietos. E o doutor Aloir (de Oliveira) junto. Quando voltamos e estamos saindo, tinha o presidente da Federação (Emídio Perondi), e o (Carlos Eugênio) Simon, o árbitro da partida.

E aí o presidente da Federação, nos disse: "Gringo, não dava para jogar, né?". Quando ele falou isso, eu virei para ele, e digo: "O quê? Nós jogamos uns oito jogos em situação pior que isso daí. Vocês estão de sacanagem, o que vocês estão pensando, pô! O gramado está bom, o suplementar está bom, como é que é?".

Mas o adiamento da partida serviu também para a cabeça estar legal, para estar mobilizada para esse momento para o jogo que passou de domingo para quarta-feira.

A FRASE DA INSPIRAÇÃO

– Lá na concentração dos atletas tinham uma referência a alguma equipe que, com uns dizeres, ficou marcante para mim: "*Vocês podem até nos vencer, mas vão ter que arrancar esse título de dentro dos nossos corações*". Teve um componente meio de inibição, um jogo mental das direções. A direção do Grêmio e a direção do Caxias. "Aqui vai ser diferente, aqui nós vamos atropelar, ", diziam eles (dirigentes do Grêmio).

E a direção aqui respondeu que nós tínhamos que vencer lá dentro do campo. O (Nelson) D'Arrigo colocou essa situação. Então, a final teve esse componente. E aí me surgiu essa frase. E no término de uma palestra, cada um de nós assinou. E aí me deu o start. Digo para a minha esposa: "Faz isso daí estampado, que vai ter uma camisa para cada um".

Não é uma motivação, é uma fonte geradora de confiança. Porque ali estava representado dois anos de trabalho. Não era um jogo só que tu vais dar um estalo e que terá varinha mágica, mas é uma construção de dois anos que estava ali em jogo, representado nessa frase.

TITE, 25 ANOS DEPOIS

– Existem alguns gatilhos, alguns momentos que são cruciais na nossa carreira e talvez a gente encontre alguns anjinhos durante essa carreira. Foi assim em Veranópolis, foi assim no Caxias. Uma série de nomes a quem eu tenho gratidão, que proporcionaram um tempo de trabalho. Então, essas situações me remetem a um nível que eu pudesse vislumbrar uma ascensão na carreira. E a gratidão eu tenho, inconteste.



"Uma série de nomes a quem tenho gratidão, que proporcionaram um tempo de trabalho. Então, essas situações me remetem a um nível que eu pudesse vislumbrar uma ascensão na carreira.

As decisões

Gil Baiano, Ivair e Marcio Hahn marcaram seus nomes na história grená ao anotarem os gols da vitória por 3 a 0 no jogo de ida. Na volta, no Olímpico, a defesa grená foi impecável e Gilmar Dal Pozzo ainda segurou o pênalti de Ronaldinho no último lance. Mas quem foram os outros protagonistas dessa conquista?

Abaixo você confere a ficha completa das duas partidas da final do Gauchão de 2000.

JOGO DE IDA

Caxias 3x0 Grêmio

Data: 14/06/2000
Local: Estádio Centenário, em Caxias do Sul

Caxias
Gilmar; Jairo Santos, Emerson, Paulo Turra e Sandro Neves; Ivair (Claudio), Titi, Gil Baiano e Mauricio (Márcio); Jajá (Moreno) e Adão.
Técnico: Tite.

Grêmio
Silvio; Anderson, Marinho, Alex Xavier, Nenê e Róger (Jé); Anderson Polga, Gavião (Guilherme) e Zinho; Adriano (Amato) e Ronaldinho.
Técnico: Antônio Lopes.

Gols: Gil Baiano, aos 44min, no primeiro tempo; Ivair, aos 3min, e Márcio Hahn, aos 23min, no segundo.
Arbitragem: Carlos Simon, com Altemir Hausmann e Júlio César Santos
Cartões amarelos: Ivair, Sandro Neves, Jairo Santos (C), Anderson Polga, Anderson, Marinho, Jé (G).
Público: 15.185 (total) e 13.369 (pagantes)
Renda: R$ 102.951 mil

JOGO DE VOLTA

Grêmio 0 x 0 Caxias

Data: 21/06/2000
Local: Estádio Olímpico, Porto Alegre (RS)

Grêmio
Sílvio; Anderson Lima, Marinho, Alex Xavier e Roger; Ânderson Polga (Eduardo Costa), Itaqui (Beto), Zinho e Ronaldinho Gaúcho; Cláudio Pitbull e Amato.
Técnico: Antônio Lopes.

Caxias
Gilmar; Jairo Santos, Émerson, Paulo Turra e Sandro Neves; Ivair, Titi (Cláudio), Gil Baiano e Márcio; Jajá (Delmer) e Adão (Luciano Araújo). **Técnico:** Tite.

Arbitragem: Carlos Eugênio Simon, auxiliado por José Carlos Oliveira e André Veras.
Cartões amarelos: Ânderson Lima, Ronaldinho Gaúcho, Alex Xavier, Zinho, Marinho e Roger(G); Paulo Turra, Gilmar, Sandro Neves, Titi e Adão (C).
Público: 24.326 pagantes
Renda: R$ 193.174 mil

EXPEDIENTE: **Textos:** Rafael Rinaldi. **Produção:** Camila Corso. **Edição:** Maurício Reolon: **Diagramação:** Carmem Theodoro.

Eufrázio

DIVISÃO DE ACESSO

Alterações por conta do clima

A Federação Gaúcha de Futebol (FGF) confirmou o adiamento de três jogos da Divisão de Acesso. O motivo é a chuva que cai de forma incessante no Rio Grande do Sul nos últimos dias.

Das três partidas, duas envolvem clubes da Serra. O jogo entre Lajeadense e Brasil-Far saiu de domingo e foi adiado para terça-feira. A partida começa às 19h30min, no Estádio Alviazul, em Lajeado. O time de Farroupilha é oitavo colocado com nove pontos na Série A2.

O outro compromisso com mudança de data é o do Glória. O Leão receberia o Novo Hamburgo, no próximo domingo, mas o jogo passou para quarta-feira, no Estádio Altos da Glória, às 19h. O time de Vacaria busca a primeira vitória na competição e tem cinco pontos. A equipe é a penúltima colocada da competição.

O terceiro jogo transferido envolve Santa Cruz e Real. A equipe dos Plátanos receberá o lanterna da competição na terça-feira, às 19h, em Santa Cruz do Sul.

Já o duelo serrano entre Esportivo e Gramadense também mudou de data, mas sem um motivo explicado pela FGF. A partida segue às 19h30min, mas mudou de segunda para terça-feira, na Montanha dos Vinhedos, em Bento Gonçalves.

8ª RODADA

Domingo - 22/6
- 15h - Aimoré x Gaúcho
- 15h - Passo Fundo x União
- 16h - Bagé x Inter SM

Terça-feira - 24/6
- 19h - Santa Cruz x Real
- 19h30 - Esportivo x Gramadense
- 19h30 - Lajeadense x Brasil

Quarta-feira - 25/6
- 19h - Glória x Novo Hamburgo

TAEKWONDO

Equipe da ACTKD compete em Jaraguá do Sul

A equipe da ACTKD/ Prefeitura de Caxias do Sul disputa neste final de semana a Copa Regional Sul de taekwondo, na cidade de Jaraguá do Sul (SC). O evento é o primeiro dos três que somam pontos para o ranking nacional de 2025.

O time chega embalado após os recentes resultados conquistados no primeiro semestre, em competições estaduais, nacionais e internacionais.

Para esta competição, a ACTKD terá 28 atletas, formando a maior delegação do Rio Grande do Sul no evento. Além de contar pontos para o ranking nacional, a Copa Regional Sul oferece uma vaga direta ao Grand Slam 2026 para o campeão de cada categoria. O Grand Slam é o evento responsável pela formação da seleção brasileira de taekwondo.

A ACTKD conta com o apoio da Prefeitura de Caxias do Sul, por meio do Fiesporte, para a participação nesta competição e em outros eventos do calendário nacional e internacional ao longo de 2025.

NOTA DE PESAR E AGRADECIMENTO

Com profundo pesar comunicamos o falecimento de

Maria José Thimmig Diel



ocorrido no dia 15 de junho.

Neste momento de dor, a família gostaria de expressar sua sincera gratidão à Dra. Mariana Leão Goettems, bem como a toda equipe médica e de enfermagem do Hospital Pompéia, pelo cuidado, dedicação e carinho com que trataram a Maria José durante o período em que esteve hospitalizada.

Aqueles que desejarem prestar sua última homenagem estão convidados a participar da Missa de Sétimo Dia, que será celebrada no próximo domingo, dia 22 de junho, às 18h, na Igreja Cristo Redentor em Caxias do Sul.

Contamos com a presença de todos que desejam se unir em oração e solidariedade neste momento de saudade.

A família Diel agradece antecipadamente as orações, as manifestações de carinho e apoio.

JUVENTUDE Direção tem encontrado dificuldades para reforçar o time



Equipe do técnico Claudio Tencati volta aos treinos na próxima segunda-feira

FERNANDO ALVES, JUVENTUDE, DIVULGAÇÃO

O peso do mercado inflacionado

TIAGO NUNES
tiago.nunes@pioneiro.com

O elenco de jogadores do Juventude completou na sexta-feira duas semanas de férias. O grupo se reapresenta na segunda-feira e, por enquanto, nenhum reforço foi anunciado oficialmente pelo clube. Os mais próximos de um acerto são o lateral-esquerdo Marcelo Hermes, do Criciúma, e o volante Hudson, da Portuguesa.

O alviverde enfrenta dificuldades para contratar. A situação mais complicadora é a financeira. Em entrevista ao programa Show dos Esportes, da Rádio Gaúcha Serra, o vice de futebol do Juventude explicou que o principal motivo é o baixo orçamento do clube.

–O mercado brasileiro está inflacionado. Em uma Série A, quando se fala em salários, e a gente sabe o orçamento dos outros clubes, o Juventude tem o menor orçamento da Série A, pouco acima de 100 milhões de receitas, e acredito que não tenha nenhum outro clube, talvez um clube só. Então a gente está competindo com equipes de um poderio financeiro muito grande – disse Almir Adami.

O teto salarial do Juventude também não é alto. O clube não tem como pagar os supersalários do futebol nacional que passam dos R$ 500 mil. Para ultrapassar a marca dos R$ 200 mil, o clube precisa fazer um esforço.

– Quando a gente fala em jogadores de Série A tu vais conversar com qualquer atleta, são salários que trabalham, atletas medianos, normalmente ali em R$ 350 mil, R$ 400 mil, R$ 500 mil, que por si só já nos dificulta para poder chegar nesses números. Temos, sim, condições de fazer um investimento um pouquinho maior, talvez subindo a régua do nosso teto, a nossa faixa salarial limite – detalhou.

Contudo, o salário não é apenas um problema. Existem ainda valores comuns de uma negociação, como pagamento de empréstimos, compra de direitos federativos e luvas, que é o pagamento adicional feito a um jogador quando ele assina um novo contrato com um clube, além do salário regular.

– Tem alguns complicadores que às vezes aparecem. Não é só a questão do acerto do salário. Muitos clubes ou atletas, e seus agentes, nos pedem valores a mais do que o salário. Um empréstimo de qualquer jogador já começa a trabalhar na casa de um milhão. Aí vem um jogador querendo receber, sei lá, 300 mil, 500 mil, 800 mil de luvas para jogar no Juventude. Então, a dificuldade toda ela não se resume só a salário, mas sim ao contexto todo da negociação, onde pode envolver um valor de empréstimo e até um valor de luvas – finalizou o vice de futebol.

CAXIAS

Preocupação para o próximo jogo

O Caxias ganhou um problema durante a preparação para a partida com o Ituano, pela 10ª rodada da Série C. O atacante Calyson foi diagnosticado com lesão muscular na coxa.

O jogador iniciou o tratamento intensivo, mas é dúvida para a partida do próximo domingo, dia 29, contra os paulistas.

Calyson sofreu a lesão ainda no primeiro tempo da vitória sobre o Botafogo-PB, no fim de semana passado, no Estádio Almeidão, em João Pessoa. O atleta passou por exames durante a reapresentação do elenco, quando foi constatada a lesão.

Se ele não puder atuar contra o Ituano, Douglas Skilo surge como alternativa.

FUTEBOL Aos 18 anos, Edgar Feijó está há três temporadas na Europa e assinou contrato no início de 2025 com a equipe do Estrela Amadora

Um sonho caxiense em Portugal

ARQUIVO PESSOAL, DIVULGAÇÃO



Jovem atleta passou pelas categorias de base do Juventude, do Caxias e da Apafut

EDUARDO COSTA
eduardo.costa@rdgaucha.com.br

O atacante Edgar Feijó, 18 anos, nascido em Caxias do Sul, personifica a ambição de muitos jovens talentos brasileiros. Há quase três anos, ele se mudou para Portugal em busca do sonho europeu no futebol profissional, e constrói uma trajetória de resiliência e crescimento. O jogador, que passou pelas categorias de base de Juventude, Apafut e Caxias, conseguiu chegar ao primeiro grande objetivo.

Agenciado pelo renomado empresário Jorge Baidek, Edgar defende atualmente o Estrela da Amadora, clube da primeira divisão de Portugal. Sua história, marcada por potencial e maturidade para encarar desafios, foi contada em entrevista exclusiva ao programa Show dos Esportes, na Rádio Gaúcha Serra.

– Eu comecei a assistir muitos jogos da Champions League com 12 anos. Naquela época era o auge do trio MSN (Messi, Suárez e Neymar). Então, eu assisti um 6 a 1 do Barcelona para cima do PSG. Eu fiquei maluco. Virei para o meu pai, para a minha mãe e disse que queria ser jogador de futebol. Então, quando eu vejo, minha mãe já está me levando para a escolinha do Juventude e comecei ali – comentou Edgar.

– Esse jogo do Barcelona contra o PSG foi a primeira virada de chave dele. Ali ele absorveu o mundo do futebol. O Edgar sempre teve predisposição para o esporte. Ele tinha uma vantagem, que acompanha ele até hoje. Ele tem uma explosão para o tiro curto e essa velocidade começou a aflorar. No colégio, eles chamavam ele para jogar no futsal e eu via que ele tinha uma habilidade – conta o pai Carlos Eduardo Finimondi Feijó.

MUDANÇA

A jornada de Edgar Feijó em Portugal começou em 2022, aos 15 anos. Quando atuava no Caxias, ele foi apresentado a um empresário por meio de um colega de time e amigo pessoal. Isso impulsionou um estágio de três meses na Europa.

– Surgiu um estágio em dois clubes em Portugal, e um na Croácia. Então, fomos pela lógica, ficar num lugar mais simples, e aí que a gente chegou em Portugal – afirmou o pai do jogador.

No primeiro clube, o Coimbrões, Edgar e seu pai notaram a presença da IFT (Individual Football Training), uma empresa que oferecia aperfeiçoamento físico e técnico. Ele iniciou os treinamentos, e essa parceria se estendeu.

– A IFT me ajudou muito. Eu tinha uma certa dificuldade de resposta rápida. Então, a IFT fez um diferencial na minha vida. Tanto no treino, quanto nos jogos. Me deixava mais motivado também. Eu gosto muito de treinar – disse Edgar.

Desafios inesperados na chegada

CAMILA CORSO



A trajetória do fã de Neymar no Exterior não foi simples. A chegada de Edgar em Portugal, aos 15 anos, foi marcada por desafios inesperados e a falta de informações cruciais. Segundo seu pai, a dupla não estava preparada para a "segregação" e as complexidades legais que enfrentariam.

Inicialmente, a ilusão de que a adaptação seria mais simples devido à semelhança da língua. O que veio foi a realidade, com a falta de transparência sobre os processos. Por dois anos, Edgar, ainda menor de idade, lidou com promessas não cumpridas, a necessidade de frequentar a escola com horários incompatíveis com os treinos noturnos, e a luta para se regularizar.

– Nessa história toda, o Edgar era um menino de 15 para 16 anos. Nós fomos iludidos, jamais imaginei que ia ter questões legais para tratar. Foram dois anos, e esse menino aqui é forte – conta emocionado seu Carlos (à esquerda na foto, no estúdio da Gaúcha Serra).

Primeiro, houve um teste inicial frustrado no Leixões. Depois, o jovem passou por Rio Tinto e Salgueiros, onde ganhou experiência treinando com elencos profissionais e no time B. Após quase dois anos de espera, retornou ao Leixões e finalmente pôde fazer sua estreia oficial.

A virada definitiva para Edgar aconteceu em novembro do ano passado, poucos dias após completar 18 anos. Ele e seu pai obtiveram a cidadania italiana em Gazzo Veronese, província de Verona, na Itália. Esse passo foi crucial e o esforço valeu a pena: em 28 de janeiro de 2025, Edgar foi oficialmente inscrito no Leixões e, apenas quatro semanas depois, já estava sendo reinscrito no Estrela da Amadora, agora na Liga Portuguesa, para atuar na base do clube.

– O mais complicado foi essa questão na papelada. Foi complicado ver todo mundo sendo feliz jogando e eu na arquibancada assistindo. Foi pesado. Muito complicado – relembrou Edgar.

Baidek como representante

A busca por representação à altura do talento de Edgar Feijó levou seu pai a procurar Jorge Baidek, uma figura respeitada no futebol gaúcho e com grande prestígio em Portugal, onde foi jogador e técnico.

– Tenho um amigo que conhecia o Baidek. Precisávamos de alguém que desfrute de crédito e pudesse nos representar à altura da entrega que ele está fazendo. Eu liguei pro Baidek e pedi se podia me atender – contou o pai.

A oportunidade se concretizou logo após Edgar completar 18 anos. Após o atleta ter a cidadania italiana, Baidek acionou seus contatos. Em questão de horas, um diretor do Leixões, que estava na África, foi contatado e Edgar, nos dias seguintes, já estava fazendo testes. O empresário demonstrou ser um verdadeiro "pai" na carreira do jogador, abrindo portas cruciais no futebol português.

– Esse é o Baidek. Ele simplesmente fez aquilo que pessoas do bem fazem – finalizou seu Carlos.

HORÓSCOPO Oscar Quiroga

quiroga@astrologiareal.com.br

ÁRIES (21/3 a 20/4)
No meio das condições favoráveis à realização das suas pretensões, há também adversidades que precisam ser levadas em conta para não ficar viajando na ilusão de que, com o poder positivo da mente, tudo daria certo.

TOURO (21/4 a 20/5)
A sinceridade não combina muito bem com segundas e terceiras intenções escondidas nas entrelinhas do que é conversado. Apesar da complexidade dos temas sobre a mesa, tente se manter dentro da margem de franqueza.

GÊMEOS (21/5 a 20/6)
Por que será que a mente humana registra com mais fidelidade as limitações do que as condições favoráveis que ampliam as perspectivas? É um mistério, mas do tipo que a sua alma precisa resolver agora.

CÂNCER (21/6 a 21/7)
Se nossas obrigações sempre estivessem em concordância com nossos desejos, então ninguém sofreria transtorno algum. Na prática, os dois costumam ser divergentes, e não há o que fazer para mudar.

LEÃO (22/7 a 22/8)
Tudo que você fizer, faça-o com a motivação de se livrar das pessoas que já não servem mais aos seus propósitos, porque, se você se amarrar a elas tentando se vingar dos ressentimentos, aí tudo vai complicar.

VIRGEM (23/8 a 22/9)
Não é que as pessoas tenham todas péssimas intenções; acontece que a maioria delas é atrapalhada mesmo e requer que você as trate com o devido carinho e tolerância para não agregar peso à situação.

LIBRA (23/9 a 22/10)
De uma maneira ou de outra, pelas boas ou pelas más, você vai conseguir realizar as suas pretensões; porém, os efeitos colaterais serão muito diferentes, e isso há de ser calculado direito por você antes de agir.

ESCORPIÃO (23/10 a 21/11)
O dia continua tendo as mesmas horas de sempre, e nada do que você fizer poderá mudar isso. Portanto, os seus desejos e as suas obrigações precisam caber direito nesse tempo; é para isso que existe o discernimento.

SAGITÁRIO (22/11 a 21/12)
Você é capaz de não incorrer no erro mais comum que as pessoas cometem, que é ficar lutando contra o que parece impedir o progresso. Você pode fazer diferente: lutar a favor do que pretende.

CAPRICÓRNIO (22/12 a 20/1)
Se as pessoas que convivem com você passam por maus bocados, de nada adianta você tentar tomar distância para ficar numa boa. O bem-estar e o mal-estar não são experiências individuais, mas sim coletivas.

AQUÁRIO (21/1 a 19/2)
Quando as coisas quebram, às vezes isso pode ser um sinal de que é necessário parar um pouco e dar atenção a tudo que, de outra maneira, você faria no modo automático, sem carinho nem cuidado.

PEIXES (20/2 a 20/3)
As aparentes impossibilidades que limitam a satisfação dos seus desejos não hão de ser encaradas como eternas, porque não o são; vão passar e não deixarão rastros, se você não as levar muito a sério.

NA TV

Os resumos e horários são enviados pelas emissoras e podem sofrer alterações.

Novelas

GAROTA DO MOMENTO - RBS TV, 18H05MIN
Beatriz teme que Clarice seja presa. Basílio e Zélia combinam um plano contra Juliano para ajudar Beatriz a provar a inocência de Clarice. Maristela alerta Juliano para uma possível armadilha de Zélia. Bia vai até a mansão dos Alencar.

DONA DE MIM - RBS TV, 19H20MIN
Jaques confirma que Vanderson é o pai biológico de Sofia. Jaques liga para Vanderson, que acaba sendo atingido por uma bala perdida durante sua fuga. Manuel deixa escapar para Jussara que Dara assinou o contrato com um empresário. Rosa contrata Rebeca como sua advogada. Jussara proíbe Dara de gravar o clipe, e a menina agradece à mãe. Filipa se prepara para montar sua peça na rua.

VALE TUDO - RBS TV, 21H45MIN
Estéban fica decepcionado ao saber que Celina não irá para seu jantar. Maria de Fátima se enfurece ao descobrir que César roubou dinheiro de sua conta. Consuêlo avisa a Jarbas que a mãe dele não poderá ficar na casa da família. Laís decide ir para o Rio pegar Sarita. Heleninha pede desculpas a Celina. Laís descobre que foi Maria de Fátima quem pegou os documentos de Sarita.

Programação

SÁBADO

8 RBS TV
04h15 Corujão II - Breve Miragem de Sol
06h00 Globo Rural
06h30 Bom Dia Sábado
07h50 Pequenas Empresas & Grandes Negócios
08h20 Galpão Crioulo
09h00 É de Casa
11h45 Baita Sábado
12h05 Jornal do Almoço
13h00 Globo Esporte RS
13h25 Jornal Hoje
14h10 Caldeirão com Mion
15h45 Mundial de Clubes: Inter de Milão X Urawa Red Diamonds
18h05 Garota do Momento
18h40 Mundial de Clubes: Fluminense X Ulsan Hyundai
21h05 Jornal Nacional
21h45 Vale Tudo
22h40 Altas Horas
00h05 Central da Copa de Clubes
00h30 Supercine - Bohemian Rhapsody
02h25 Corujão I - Morto Não Fala

7 TVE
06h00 Vale Agrícola
07h00 Programação Infantil
10h50 Campeonato Brasileiro de Futebol Feminino
13h00 Hip Hop TV
13h30 Saúde+
14h00 Brasil Visto de Cima
14h30 Rastro dos Bichos
15h00 A Ilha dos Ventos Torrenciais
16h00 Sessão de Cinema
18h00 Israel Selvagem
19h00 Repórter Brasil Noite
19h30 Faróis do Brasil
20h00 Sangue Oculto
21h00 Arraiá Brasil
05h00 Vou Rifar Meu Coração

DOMINGO

8 RBS TV
04h15 Corujão II - O Que de Verdade Importa
05h30 Santa Missa
06h40 Globo Repórter
07h30 Galpão Crioulo
08h00 Auto Esporte
08h30 Globo Rural
10h05 Viver Sertanejo
11h00 Esporte Espetacular
12h20 Temperatura Máxima - Homem-Aranha: Longe de Casa
14h30 Domingão com Huck
15h45 Mundial de Clubes: Real Madrid X Pachuca
18h05 Domingão com Huck
20h20 Fantástico
23h15 Domingo Maior - Legado Explosivo
01h15 Cinemaço - Ran
03h30 Comédia na Madruga I

7 TVE
06h00 Retratos da Fé
06h30 Universidades na TVE
07h00 Cantos do Sul da Terra
08h00 Rio Grande Rural
09h00 Moderna Tradição
10h00 Gramado: 70 anos em 7 atos
10h50 Campeonato Brasileiro de Futebol Feminino
13h00 Samba na Gamboa
14h00 Brasil Visto de Cima
14h30 Sessão de Cinema
18h00 Segredos da Austrália Selvagem
19h00 Paisagens Secretas
20h00 Brasil Visto de Cima
20h30 No Mundo da Bola
21h30 Sobre Nós
22h00 Moderna Tradição
23h00 Cantos do Sul da Terra

PALAVRAS CRUZADAS

Publicado com autorização da revista COQUETEL

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

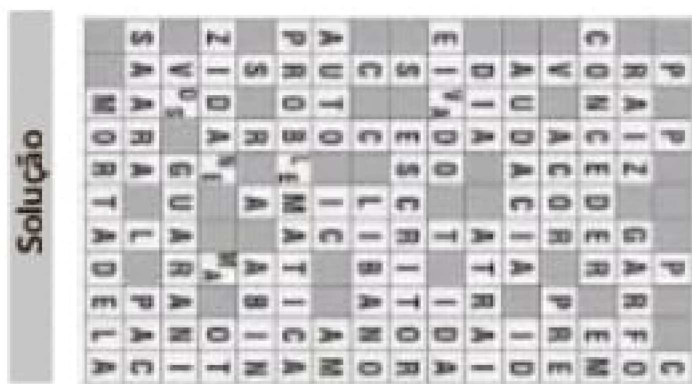
- Forma de avaliação escolar
- É tratada com soro antiofídico
- (?) Camargo, apresentador de TV
- Casal
- Talher de três ou quatro dentes
- Relativa ao cuidado de idosos
- Gênero de "Amor por Acaso" (Cin.)
- 7 de Setembro, no Brasil
- Parte subterrânea da árvore
- Documento (abrev.)
- Tipo de cheque (red.)
- Dar; outorgar
- Imita o som do lobo
- Ferramenta usada para fiar
- Atrevimento; insolência
- (?) de Cássia, padroeira das mães
- Período de 24 horas
- Artigo definido masculino plural
- Traz para si
- O que predomina no Brasil é o tropical
- Etapa inicial da viagem
- Contaminado; infectado
- O autor do livro
- Desinência do plural
- Gênero teatral de origem medieval
- Tocantins (sigla)
- País cuja capital é Beirute
- Decifra o texto
- Projeto de preservação de tartarugas
- Que causa transtornos (fem.)
- Misturam nas devidas proporções
- Recusar
- Associação Brasileira de Inteligência
- A índole da vilã
- Divindade com 99 nomes (Islam.)
- Apartamento (gíria)
- Treinador francês
- 2ª pessoa do plural
- "O (?)", ópera de Carlos Gomes
- Tonelada (símbolo)
- 2(?), rapper norte-americano
- O maior deserto quente do mundo
- Embutido de origem italiana

BANCO 3/alt. 4/abin — roca. 6/elvado — zidane

24



Solução



SUDOKU

Publicado com autorização da revista A Recreativa

Preencha os espaços vazios com algarismos de 1 a 9. Os algarismos não podem se repetir nas linhas verticais e horizontais nem nos quadrados menores (3x3).

	8		3			1		
1		9			7	5		
6				1	4		9	2
		4	7					
	5	1	6		9			
3								9
		2	9	7			5	8
		8	5		2			
					6			7

Solução

2	8	7	3	9	5	1	4	6
1	4	9	2	6	7	5	8	3
6	3	5	8	1	4	7	9	2
9	2	4	7	3	1	8	6	5
8	5	1	6	2	9	3	7	4
3	7	6	4	5	8	2	1	9
4	1	2	9	7	3	6	5	8
7	6	8	5	4	2	9	3	1
5	9	3	1	8	6	4	2	7





Jaime Bettega
jaime@ofmcaprs.org.br

Os que ficam

O enigma existencial me atrai e me desafia continuamente. Gosto de pensar a vida e seus movimentos. A reflexão ilumina e amplia horizontes. Com tanta tecnologia tenho receio que a vida entre no automático. Viver é ser capaz de administrar as diferentes situações. Estamos em contato com muitas pessoas.

Criar laços é a nossa maneira natural de viver. Mas a vida é feita de chegadas e partidas. Pessoas entram e saem do nosso caminho com a naturalidade dos ciclos, como estações que cumprem seu tempo e seguem adiante. Algumas nos marcam de forma intensa e breve, outras passam quase despercebidas. Mas há aquelas que permanecem.

Permanecem mesmo quando não estão fisicamente por perto, porque moram em um lugar tranquilo dentro de nós. Permanecem porque escolheram não apenas estar, mas ser. É fácil se encantar com quem chega trazendo novidades, e também é inevitável sentir a ausência dos que partiram. Mas é na constância dos que ficam que o amor se solidifica.

Aqueles que conhecem nossas fraquezas e ainda assim estendem a mão. Aqueles que não precisam de muitas palavras para entender que estamos diferentes, ou que algo doeu. A permanência não se mede em tempo, mas em presença verdadeira. Em dias em que tudo parece se mover depressa demais, escolher valorizar os que permanecem é também um gesto de lealdade à nossa própria história.

Não são muitos, nunca foram. Mas são os que aquecem a alma, sustentam o ânimo, preservam a memória e nos devolvem a fé na amizade, no cuidado e no amor. Não se trata de excluir os que vêm e vão, mas de reconhecer o valor sagrado dos que ficam. São eles que seguram nossos silêncios, acolhem nossos abismos e celebram nossas vitórias como se fossem deles. E são.

A permanência é um tipo raro de amor, silencioso e fiel, que resiste às mudanças, ao tempo e até à distância.

> **Entre os que chegam e os que partem, priorize os que permanecem.**
>
> @passarinhos_no_telhado

Leia outras colunas no Pioneiro em **gzh.rs/freijaime**

Eufrázio

FALECIMENTOS

Envie a história de seu familiar para leitor@pioneiro.com*. Mande junto nome e telefone para contato. Fotos são bem vindas. A publicação é gratuita.*

BENTO GONÇALVES

Capela São José
(54) 3452-1660

† **Leonildo Marcolin**, 94. Sepultado sexta-feira, no Cemitério Santo Antônio (Linha Boa Vista, São Valentin do Sul).

CARLOS BARBOSA

Capelas Funerárias Caravaggio
(54) 3461-2262

† **Plinio Claudio Vieira Flores**, 79. Cremado sexta-feira, no Memorial Crematório São José (Caxias do Sul).

CAXIAS DO SUL

Capelas Cristo Redentor
(54) 3225-1011

† **Deni Tereza Ribeiro Carvalho**, 87. Sepultada sexta-feira, no Cemitério Municipal do Rosário II.
† **Iria Magagnini Borges**, 80. Sepultada sexta-feira, no Cemitério Municipal de Jaquirana.
† **Luana Liege da Costa**, 35. Sepultada sexta-feira, no Cemitério Público Municipal.
† **Mário Bonatto**, 84. Sepultado sexta-feira, no cemitério do bairro Santa Catarina.
† **Carlos Alberto dos Santos**, 70. Velório na sala 5. Sepultamento sábado, às 10h, no Cemitério Público Municipal.
† **Teresinha Andretta Silva**, 76. Velório na sala 2. Sepultamento sábado, às 8h30min, no cemitério do bairro Desvio Rizzo.
† **Nilda do Carmo Silva da Rosa**, 60. Velório na capela mortuária do bairro Vila Ipê. Sepultamento sábado, às 9h, no Cemitério Público Municipal.
† **Wilmar Henrique da Silva**, 80. Velório na sala 3. Cremação sábado, às 10h, no Memorial Crematório São José.

Capelas São Francisco
(54) 3223-2511

† **Tupy Brião Soares**, 79. Sepultado sexta-feira, no Cemitério Público Municipal.
† **Valmira Trojahn**, 72. Cremada sexta-feira, no Memorial Crematório São José.
† **Iris Salete Ruffatto**, 60. Velório na Capela Mortuária Jardim da Paz (Forqueta). Sepultamento sábado, às 10h, no Cemitério Jardim da Paz (Forqueta).
† **Rosa Maria da Silva Scariot**, 67. Velório na Capela Mortuária Menino Deus (bairro Serrano). Sepultamento sábado, às 10h, no Cemitério Público Municipal.

Memorial Capelas São José
(54) 3028-8888

† **Otarino José Venz**, 78. Sepultado sexta-feira, no cemitério da comunidade de Santa Justina.

FARROUPILHA

Memorial São José
(54) 3261-1100

† **Edi Muller**, 83. Velório na capela A. Sepultamento sábado, às 9h30min, no Cemitério Municipal.

FLORES DA CUNHA

Funerária CCR
(54) 3292-5445

† **Beatris Machado Pereira**, 61. Velório na capela mortuária de Glorinha. Sepultamento sábado, às 10h, no Cemitério Municipal de Glorinha.

NOVA PRATA

Funerária Dequigiovanni
(54) 98404-4670

† **Tereza Maria Capelari Zolet (Severina)**, 92. Sepultada sexta-feira, no cemitério da comunidade de Cascais.

MEMÓRIA



Rodrigo Lopes
rodrigolopes33@gmail.com

Francisco Cuoco na Festuva 1972

FOTOS ACERVO DE LUIZ CARLOS DE LUCENA, DIVULGAÇÃO

Com o falecimento de Francisco Cuoco, na última quinta-feira, aos 91 anos, impossível não recordar da passagem do ator pela Festa da Uva de 1972, quando o evento marcou a primeira transmissão em cores da TV no Brasil. Foi em 19 de fevereiro daquele ano, conforme destacado por este colunista em uma reportagem especial alusiva aos 50 anos da "novidade". Confira parte da matéria especial publicada em 18 de fevereiro de 2022.

"Embora o então diretor TV Globo Walter Clark tenha inicialmente se posicionado "contra" a transmissão, a Globo e a então TV Gaúcha Canal 12 não ficaram de fora de toda a badalação daquele dia. Tanto que Clark e Maurício Sirotsky Sobrinho tiveram a ideia de trazer artistas do primeiro time da emissora para Caxias. Tônia Carrero, Francisco Cuoco, Jô Soares, Rolando Boldrin, Heron Domingues, Hilton Gomes e mais cerca de 10 atores de novelas passaram o dia pela cidade, confraternizando com o público, com o claro objetivo de marcar a presença da Globo no evento.

O episódio foi detalhado pelo professor Sergio Luiz Puggina Reis (1938-2018), na dissertação "O Backstage da Televisão no Rio Grande do Sul":

- Como a transmissão era aberta, via Embratel, sem qualquer custo para qualquer televisão que desejasse retransmití-la, a participação no ar de figuras televisivas, de quaisquer canais, estava implícita. Não se tratava de um evento exclusivo de um canal de televisão. O que aconteceria em Caxias do Sul era o lançamento, pelo governo federal, da televisão a cores no Brasil. A TV Rio e a TV Difusora eram as viabilizadoras do avanço tecnológico, não as donas da transmissão".

Julio Cesar Pacheco, que na ocasião atuava como assistente da direção da RBS Porto Alegre, recorda dessa "sacada". Foi ele quem acompanhou os artistas, de avião, da Capital até Caxias.

- Você pode imaginar o que representou para o público, naquele momento, a chegada, sem que tivessem sido anunciados, de Francisco Cuoco, Tônia Carrero e Jô Soares. Foi um sucesso a presença deles ali, foi o que realmente chamou a atenção - recorda Pacheco, que acompanhou o grupo pela Sinimbu junto ao gerente comercial da TV Caxias, Luiz Carlos de Lucena, e do gerente de projetos da RBS Porto Alegre, Sérgio Ivan Borges".



Tônia Carrero, Francisco Cuoco e Jô Soares (com suas esposas) em 19 de fevereiro de 1972. Nas laterais, o diretor comercial da TV Caxias, Luiz Carlos de Lucena (E), e o assistente da direção da TV Gaúcha Porto Alegre, Júlio César Pacheco



Outro registro de Francisco Cuoco com Lucena (E), Pacheco (D) e o grupo de celebridades da TV, em fevereiro de 1972



Luiz Carlos de Lucena (C), ex-diretor comercial da TV Caxias, acompanhou o grupo na Sinimbu

As imagens desta página foram reproduzidas do acervo particular do jornalista, escritor e radialista Luiz Carlos de Lucena, falecido em 2018, aos 76 anos.

CRISTIANO, CARLÃO E HERCULANO

A passagem de Francisco Cuoco por Caxias, em fevereiro de 1972, deu-se dois meses antes da estreia da novela "Selva de Pedra", que catapultou o ator ao estrelato, interpretando o inesquecível Cristiano Vilhena. Os outros três papéis marcantes de Cuoco na Globo, na década de 1970, também ficaram a cargo da autora Janete Clair: o jornalista Alex, de "O Semideus" (1973); o motorista de táxi Carlão, de "Pecado Capital" (1975/1976); e o ilusionista Herculano Quintanilha, de "O Astro" (1977/1978).

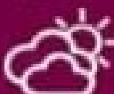
TEMPO

CAXIAS DO SUL

HOJE

Manhã

NUBLADO
10°/11°

Tarde

NUBLADO
10°/15°

Noite

NUBLADO
11°/15°

Probabilidade de chuva
100%

DOMINGO

CHUVOSO
8°/17°
69%

SEGUNDA

3°/13°
94%

SOL

NASCENTE
07h17min
POENTE
17h34min

LUA

NOVA

25/06

CRESCENTE

02/07

CHEIA

10/07

MINGUANTE

17/07

CLIMATEMPO
A StormGeo Company

LOTERIAS



Aponte a câmera do celular para o QR Code acima e confira os resultados.

Filiado ao IVC - Instituto Verificador de Comunicação e Associado à ANJ - Associação Nacional de Jornais

CAXIAS DO SUL, **SÁBADO E DOMINGO, 21 E 22 DE JUNHO DE 2025**

Pioneiro AO TEU LADO



ANDRÉ FIEDLER

Vereadores caxienses viajam para Goiânia na próxima semana para conhecer o sistema de transporte coletivo da cidade.
PÁGINA 2



GILMAR MARCÍLIO

Demora ser simples. Levamos tempo para aprender esse grau de refinamento. Melhor começar ontem.
PÁGINA 3



JAIME BETTEGA

Pessoas entram e saem do nosso caminho com a naturalidade dos ciclos, como estações que cumprem seu tempo e seguem adiante.
PÁGINA 14

MÚSICA Caxias Tattoo Fest, Grande Encontro e Poesia de Rua ocorrem sábado em Caxias

Findi repleto de ATRAÇÕES

MARCOS HERMES, DIVULGAÇÃO



Banda paulista Ratos de Porão será atração no Tattoo Fest

PORTHUS JUNIOR



Seresteiros do Luar, do músico Cesinha, se apresenta no Poesia de Rua

Não irão faltar opções para quem quiser curtir um show neste sábado na região. Do tradicionalismo ao punk rock, passando pelo samba de raiz, é só escolher o rolê e aproveitar. Confira:

A partir das 16h, irá ocorrer a primeira edição em Caxias do Sul do show itinerante O Grande Encontro - Todos Pelo Rio Grande. Com entrada gratuita, o evento irá reunir 16 nomes da música gauchesca, incluindo artistas como César Oliveira & Rogério Melo, Neto Fagundes, Dante Ramon Ledesma, Pirisca Grecco, Shana Müller e a revelação da música gaúcha, a cantora Luiza Barbosa. Também haverá uma homenagem aos Irmãos Bertussi comandada pelo acordeonista Robison Boeira e pela cantora Tatiéli Bueno.

Das 15h às 18h, haverá a segunda edição do projeto Poesia de Rua, realizado pelo Vivacidade e financiado pelo Ministério Público do Rio Grande do Sul (MP) por meio de Termos de Ajustamento de Conduta (TACs), Para celebrar o aniversário de 135 anos de Caxias do Sul, a banda Seresteiros do Luar fará um show aberto ao público na Rua Irma Valiera, em São Pelegrino, que recebe o evento desde a primeira edição. Se a chuva persistir, o evento será transferido para uma nova data.

VIC MARTINS, DIVULGAÇÃO



Pirisca Grecco

Às 22h, uma das bandas mais importantes do cena punk não apenas no Brasil, mas no mundo, a Ratos de Porão subirá ao palco como atração principal do Caxias do Sul Tatoo Fest, evento que ocorre durante todo o fim de semana no Parque da Festa da Uva. No set list, clássicos como *Crucificados pelo Sistema*, *Beber até Morrer*, *Amazônia Nunca Mais* e *Anarkophobia*. Os tíquetes estão à venda pelo link da bio @caxiasdosultatoofest. Meia-entrada R$ 15 (+taxas) e ingresso solidário com a doação de um quilo de alimento não perecível, R$ 25 (+taxas).

Últimos dias para curtir a ExpoBento e a Fenavinho

O segundo e último final de semana da 33ª ExpoBento e 22ª Fenavinho está repleto de atrações para quem for até o Parque de Evento de Bento Gonçalves neste sábado e domingo.

Celebrando os 150 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul, com o tema *Uma história que se vive*, o evento conta com cerca de 500 expositores (número recorde) em segmentos como moda, automóveis, imóveis, agricultura familiar, gastronomia, indústria e comércio, entre outros.

Além de saborear a gastronomia típica italiana e diversos vinhos, espumantes e sucos produzidos na região, o visitante poderá curtir shows dos mais diversos gêneros, oficinas e bate-papos sobre temas variados.

Os ingressos custam R$ 18 (valor de final de semana e feriados). Confira a programação.

SHOWS, OFICINAS E MUITO MAIS

Sábado (21)

- **12h:** William Hamom & Banda no Palco Praça Gastronômica
- **12h:** Cultural Slack no Próximo Palco
- **12h30min:** Jai Trivelin Acústico no Palco Variedadesa
- **13h:** Grupo Circense Tholl no Palco 360
- **14h:** Contação de Histórias com Gisele Weirich (Sesc) + Oficina de Fondue de Chocolate do Senac - Kids no ExpoBento na Mesa
- **14h:** Urta com La Pansa no Bodegão
- **14h:** Encontro de Corais no Palco Cultural
- **14h30min:** Misael no Palco Variedades
- **15h:** Tributo a Alan Jackson no Palco Praça Gastronômica
- **16h:** Amanda Voz no Palco Variedades
- **16h30min:** Disco Groove no Palco 360
- **17h:** Programação Município Convidado Santa Tereza no Bodegão
- **17h:** Grupo Forrots no Palco Praça Gastronômica
- **17h:** Oficina Senac - Momento do Padeiro no ExpoBento na Mesa
- **18h30min:** Jimmy and Atomic Bombs no Palco Variedades
- **19h:** Curso de degustação vinícola no ExpoBento na Mesa
- **19h30min:** Nacional Kid no Palco 360
- **20h:** Darwin e os Evoluídos no Palco Praça Gastronômica
- **20h30min:** Luanda Duo no Palco Variedades
- **21h3min:** Baile da Show no Palco 360

Domingo (22)

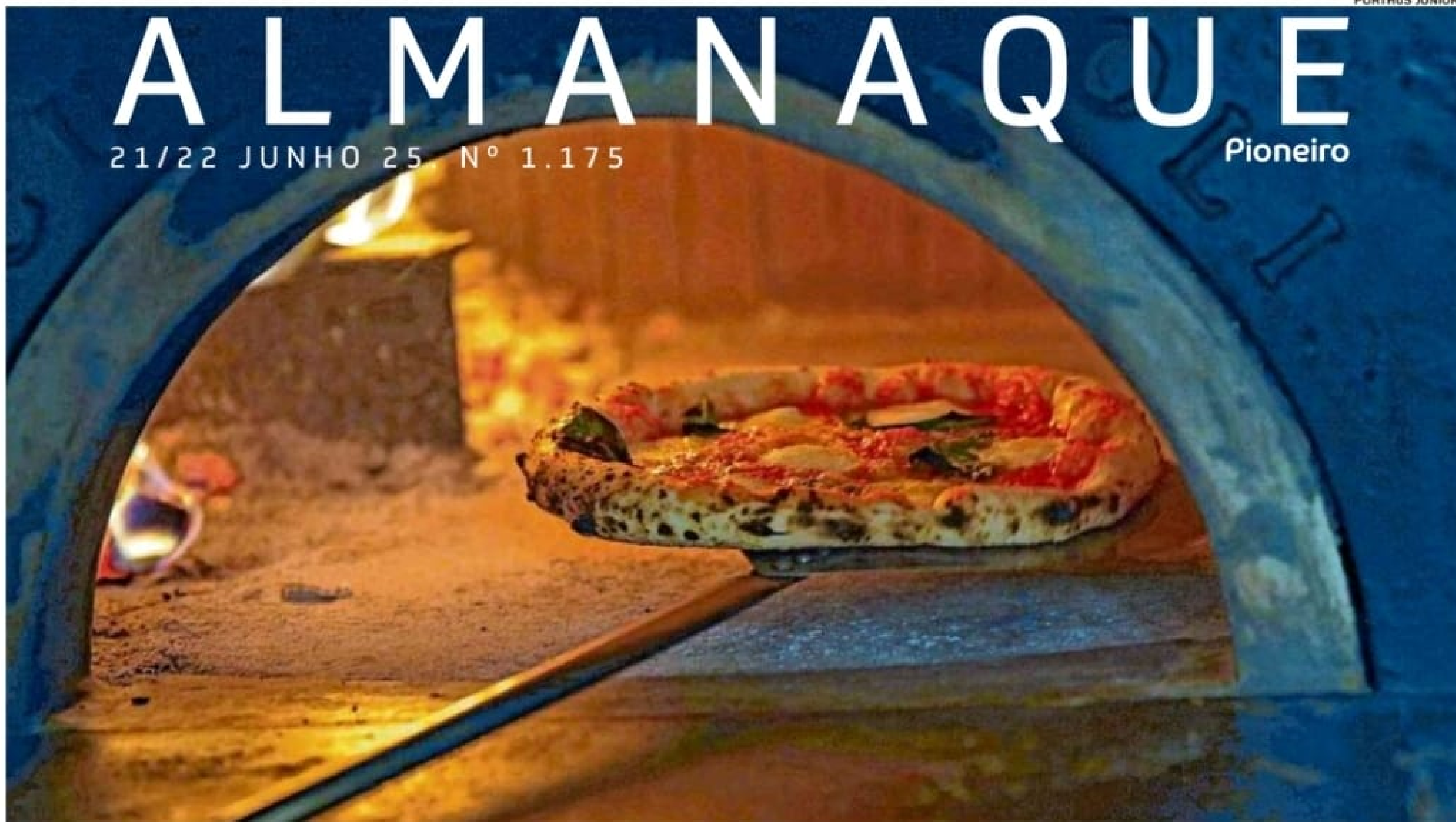
- **12h:** Orquestra de Sopro Faria Lemos no Palco 360
- **12h30min:** Ronaldo Show no Palco Variedades
- **13h:** André Arrosi no Palco Praça Gastronômica
- **13h30min:** Tenor Alexandre Borges no Palco 360
- **14h:** Os Nani no Bodegão
- **14h:** Contação de Histórias com Gisele Weirich (Sesc) + Oficina de Cookies do Senac - Kids no ExpoBento na Mesa
- **14h30min:** Andrei e Fernanda no Palco Variedades
- **15h:** Acústico Jus Black Birds e Diogo Farina no Palco Praça Gastronômica
- **15h:** Le Farfalle no Palco 360
- **16h:** Capitão Hunter no Palco Cultural
- **16h:** Oficina Senac - Grostoli da Nonna no ExpoBento na Mesa
- **16h30min:** JR e Matheus no Palco Variedades
- **17h:** Roberto Pinheiro no Palco Praça Gastronômica
- **17h:** Grupo Tamoeiro no Palco 360
- **18h:** Cavatappi no Palco Praça Gastronômica
- **18h30min:** Marcelo Zapa noPalco Variedades
- **19h:** Curso de degustação vinícola no ExpoBento na Mesa
- **19h30min:** Cerimônia de Encerramento no Palco 360
- **20h:** Andri e Hector no Palco Praça Gastronômica
- **21h:** Show com a banda Farina Brothers no Palco 360

PORTHUS JUNIOR

ALMANAQUE

21/22 JUNHO 25. Nº 1.175

Pioneiro



A produção da pizza napolitana deve respeitar uma série de regras, entre elas, o cozimento em forno deve levar entre 60 e 90 segundos

NAPOLITANA, a filosofia por detrás da pizza

Das seis pizzarias reconhecidas pela Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), quatro estão na Serra. Produção tem crescido nos últimos anos, impulsionada pelo turismo e popularização do estilo

TAMIRES PICCOLI
tamires.piccoli@pioneiro.com

Massa fofinha, coberta por molho de tomate e pedaços de queijo derretido. A gastronomia italiana foi fatal quando lançou no mundo a pizza. Democrático e versátil, o prato é unanimidade entre públicos distintos. Na Serra, a iguaria se consolidou com a tradição da cultura italiana por meio de uma fusão com a criatividade brasileira.

Entre as centenas de pizzarias na região (e são centenas mesmo!), um segmento específico tem despertado a atenção pela experiência de provar o gostinho da Itália: as napolitanas, ou como se diz na Itália, napoletanas.

Não é preciso ser especialista para deduzir que essas são as pizzas do estilo de Nápoles, cidade ao sul do país europeu. Ali, as famílias tradicionais desenvolveram um método muito específico, que hoje é compartilhado com o mundo por meio da Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN).

– Esse conhecimento, que vem de Nápoles, não pode ser resumido a uma simples receita. É uma filosofia de como a pizza precisa ser. O reconhecimento dessa produção é feito por uma validação criteriosa, que envolve uma equipe da Itália que analisa a técnica, os insumos e o espaço em que a pizza é feita – explica André Guidon, presidente da delegação brasileira da AVPN.

O gostinho da Itália na Serra

- O RS tem seis pizzarias napolitanas certificadas pela AVPN. Desse seleto grupo, quatro estão em cidades da Serra. Além da Abbiamo Pizza Napoletana, pizzaria escola de Canela (que também abre ao público), Bento Gonçalves, Carlos Barbosa e Caxias do Sul contam com espaços essencialmente dedicados a esse tipo de pizza.

ABBIAMO PIZZA NAPOLETANA, ARQUIVO PESSOAL



Além de atender ao público, Abbiamo é a única pizzaria escola no Brasil

Regras

Conforme as normas da AVPN, a pizza napolitana é produzida a partir de três pontos essenciais:

- A massa deve fermentar por 8 a 24 horas.
- Deve ser aberta à mão.
- E o cozimento em forno deve levar entre 60 e 90 segundos.

Técnica e tradição ao prato

Conforme as normas da AVPN, a pizza napolitana é produzida a partir de três pontos essenciais: a massa deve fermentar por 8 a 24 horas, deve ser aberta à mão e o cozimento em forno deve levar entre 60 e 90 segundos.

Pode parecer complexo, mas aqui na Serra há um especialista que desmistifica todo o processo da verdadeira pizza napolitana. Para além da área turística de Canela, está a Abbiamo Pizza Napoletana, segunda a receber a certificação da AVPN no Estado e, até poucos meses, a única pizzaria escola da América Latina.

Quem assina os trabalhos – na escola e nas pizzas servidas – é Peterson Secco, um pizzaiolo que se tornou referência nas técnicas napolitanas e que já formou mais de 50 pessoas da Serra, entre outros Estados do Brasil e países da América Latina.

– Esse curso é o primeiro passo para quem quer entrar no ramo. É uma imersão em turma, com até nove pessoas, em que a equipe da pizzaria e eu compartilhamos as técnicas. Tem muita gente da Serra se preparando para ampliar esse mercado e tem coisa boa vindo aí – antecipa.

Eufrázio

O clássico dos clássicos

Uma pequena casa na Rua Alfredo Chaves, construída no estilo da década de 1950, abriga há cinco anos a Gesto Pizza. O espaço intimista no centro de Caxias foca, desde o início dos atendimentos, na produção da pizza napolitana.

No ano passado a Gesto foi certificada pela AVPN e recebeu o selo que oficializa o domínio da técnica. O destaque do cardápio é o sabor mais tradicional no universo da pizza: a Margheritta, composta por molho de tomate, queijo mozzarela de búfala e folhas de manjericão.

– Não dá para negar que o começo foi difícil. Estávamos descobrindo nosso estilo de fazer pizza e buscando pessoas dispostas a experimentar uma proposta diferente da tradicional pizza de Caxias. Acabamos criando uma experiência, tanto para quem conhece o prato, quanto para quem vai descobrir – comenta o sócio proprietário, Fábio Paesi Araújo.

Além do clássico, a Gesto também oferece seis sabores de pizza salgadas e uma opção doce. A pizzaria oferece ainda entradas típicas da gastronomia italiana, como burrata e focaccia, para quem procura uma imersão gastronômica completa.

FOTOS PORTHUS JUNIOR



Jedison, pizzaiolo da Gesto Pizza, tirando uma Margheritta do forno



Chef Felix Benito, da Frasca Pizzaria Napoletana, em Carlos Barbosa

Curiosidades sobre a pizza napolitana

- A verdadeira pizza napolitana tem o selo da AVPN. Sem ele, o espaço não é reconhecido oficialmente.
- Em 2017, a Unesco reconheceu o método de produção da pizzaria napolitana como patrimônio imaterial e cultural da humanidade.
- Existem dois sabores tradicionais de Nápoles e os mais populares em pizzarias napolitanas são Margheritta e Marinara.
- Pizzas napolitanas também podem ser doces! Isso porque o estilo do prato é baseado nas técnicas de preparo da massa.
- Diferente da produção popular de massas, que inicia pela farinha, o método napolitano começa pela água.
- Segundo uma lenda compartilhada entre os pizzaiolos, nos primórdios da produção não haviam balanças para medições. Por isso, o sal era adicionado na água até que ela se tornasse salgada como a dor mar. Nesse ponto, a farinha poderia ser adicionada.
- Toda pizza napolitana deve ter, no máximo, 35 cm de diâmetro e uma borda elevada, inchada e sem queimaduras, a chamada cornicione.
- Na Itália, esse tipo de pizza é levemente dobrada e comida com a mão.

Fusão de sabores

Filé com gorgonzola, carbonara, chocolate com pistache. Sim, todos esses sabores, muito comuns em pizzarias tradicionais, também estão no cardápio de uma napolitana! Quando abriu as portas em 2019, em Carlos Barbosa, a Frasca Pizzaria Napoletana decidiu apostar em recheios já conhecidos, porém com outro preparo.

– Sempre fizemos pizza seguindo as técnicas napolitanas, mas decidimos oferecer sabores que as pessoas já conheciam. A gente percebia que o público se sentia mais à vontade para experimentar. Com o tempo quem pedia o filé com gorgonzola, começou a provar os sabores mais tradicionais – conta o sócio proprietário, Giovani Bavaresco.

Originalidade é o ingrediente central no trabalho da Frasca. Além do cardápio flexível, a pizzaria conta com duas experiências exclusivas para quem quer descobrir novos sabores: a *speciale*, recheio desenvolvido pela equipe, que varia a cada mês; e a *sciarada*, em que o chef cria um sabor totalmente diferente do cardápio com base nas preferências do cliente.

No ano passado a pizzaria recebeu a certificação da AVPN, atestando que criatividade e tradição podem se complementar em harmonia. Ao todo, a Frasca conta 26 sabores de pizzas salgadas, oito pizzas doces (incluindo um sabor com uvas) e duas entradas clássicas.



Frasca conta 26 sabores de pizzas salgadas, oito doces e duas entradas

Portal para a Itália no porão da nona



Cláudia Marini assumiu a coordenação da pizzaria após a morte do irmão. A Otto e Mezzo é uma das quatro do RS, com o selo da Verace Pizza Napoletana

Imagine um porão de casa de vó, decorado com antiguidades, com mesas de madeira e toalhas xadrez. Essa é a ambientação da Pizzaria Otto e Mezzo, em Bento Gonçalves.

– A pizzaria surgiu a partir das experiências do meu irmão, Jorge Marini, no período que ele viveu na Itália. Quando voltou, decidimos abrir a Otto na casa dos nossos avôs. A ideia era servir com simplicidade e qualidade – conta Cláudia Marini, sócia proprietária do espaço.

Aberta em 2018, a pizzaria recebeu o selo da AVPN em 2022. Sob o comando de Jorge, o espaço se tornou popular entre turistas de diferentes regiões. Após a morte de Jorge, em agosto do ano passado, a pizzaria passou a ser coordenada pela irmã.

Entre os destaques está o pizza Antica, que além dos ingredientes tradicionais (molho de tomate, mozzarela de búfala, parmesão e cebola), leva um salame especial, produzido na Serra. O cardápio conta com outros oito sabores salgados.

CELESTE, A OVELHA AZUL

Gonçalves & Carraro





JOÃO PULITA
joao.pulita@pioneiro.com

Cuidado e propósito

A nova missão da princesa Gabrielle Debastiani Fochezatto

Da serenidade do atendimento domiciliar à determinação de quem escolheu a empatia como linguagem profissional, Gabrielle Debastiani Fochezatto constrói sua trajetória com delicadeza. A fisioterapeuta caxiense, filha de Ronei Debastiani e Adriana Maria Dani Debastiani é especialista em Geriatria e Gerontologia e, recentemente, engatou uma nova etapa acadêmica voltada à Espiritualidade e Saúde.

Gabrielle casada com o empresário Maurício Fochezatto, é mãe de Maria Clara Debastiani Fochezatto, um ano, e doura até os dias atuais com estrelas em seu currículo a inesquecível representação como princesa da Festa Nacional da Uva 2014. Mas para além dos títulos, diplomas e funções, há nela uma vocação que pulsa no zelo pelo outro.

Seu olhar para o idoso vai muito além da técnica: é acolhedor e atento a alma de quem vive o envelhecer. Nesta entrevista, Gabrielle compartilha os caminhos que a trouxeram até aqui e revela como o amor aprendido em casa se tornou uma missão de vida.

O que é o bom da vida?

É acordar todos os dias com saúde para desfrutar desse presente que é simplesmente estar vivo. É estar rodeada de boas pessoas e poder fazer o que eu amo. Isso que faz valer a pena.

Como nasceu o desejo de cuidar dos idosos?

Desde pequena, esse cuidado já residia em mim. Fui criada com meus avós paternos, Carlos Debastiani e Divina Colombo Debastiani *(in memoriam)* e convivi com a rotina do envelhecer. Aprendi dentro de casa o verdadeiro significado da palavra cuidar. Ainda adolescente, comecei a trabalhar no consultório do médico geriatra Roberto Luís Bigarella, onde despertou minha admiração pela área. Apesar de ter me interessado inicialmente pela fisioterapia estética, foi com os idosos que encontrei meu propósito. Não era só profissão. Era missão. Era amor. E é isso que me move diariamente.

Como a espiritualidade se manifesta em seu ofício?

Está no olhar, na escuta e na presença. Acredito que meu trabalho vai além do físico e que muitas dores dos pacientes são, na verdade, dores da alma. Em cada casa, sinto que estou sendo guiada por Deus, que faz de mim um instrumento de cura. Trato o corpo, mas também toco o coração de quem está diante de mim.

Qual o impacto da especialização em Geriatria e Gerontologia sobre o envelhecimento?

Mudou completamente a forma como eu enxergo o envelhecer. Antes, via com foco nas perdas; hoje, sou capaz de enxergar potência, dignidade e sabedoria. Aprendi que o idoso não é um corpo fragilizado, mas uma história viva e que o cuidado com essa fase deve ser feito com respeito, estímulo e muito afeto.

Como foi representar Caxias do Sul como princesa da Festa Nacional da Uva 2014?

Foi uma verdadeira faculdade da vida. Eu tinha 21 anos, vivi momentos de troca, emoção e aprendizado intensos. Conheci comunidades, ouvi histórias e senti na prática o significado de pertencimento. Essa experiência reforçou meu desejo de me conectar com as pessoas de forma ainda mais sensível. Foi uma honra levar no peito o nome da cidade e representar meus antepassados.

Como é estar tão perto de seus pacientes?

Estar dentro do lar de quem precisa de cuidado é uma das maiores riquezas do meu trabalho. Cada casa e rotina carregam lições de vida. O atendimento domiciliar exige sensibilidade, empatia e respeito. Apesar dos desafios, como ambientes não adaptados ou limitações emocionais, o vínculo criado é o que torna único. Sou muitas vezes recebida como parte da família. É nesse encontro que reafirmo todos os dias o propósito que escolhi viver: cuidar com amor.



FOTOS LEANDRO ARAÚJO, DIVULGAÇÃO

Legado

- **A maior lição que aprendi..** é a de que, no cuidado, não é sobre o que fazemos, mas sobre estar presente na vida do outro.
- **Um projeto que ainda quero tirar do papel é...** o desejo de transbordar o que tenho aprendido, compartilhar aquilo que a vida, os estudos e a prática me ensinam todos os dias.
- **Se eu pudesse resumir minha missão em uma frase, seria...** cuidar com o coração, conhecimento, empatia e fé para levar dignidade, presença e carinho.
- **Livro de cabeceira:** *Neurociências e Longevidade*, organizado por Bruna Velasques e Pedro Ribeiro. O conteúdo reforça a importância do equilíbrio entre corpo, mente e espírito .
- **Filme que me inspira:** *As Confissões de Schmidt*, dirigido por Alexander Payne.

A COLHEITA



Coroa de Princesa da Festa da Uva 2014, elaborada pelo artista Antônio Giacomin, representa a uva, as folhas de parreira e o trigo. Folheada a ouro e com detalhes em ródio branco, rosé e negro. Os cristais foram aplicados manualmente em caixas altas, fixadas com solda no corpo do adereço.



O marido e a filha de Gabrielle, Maurício Fochezatto e Maria Clara Debastiani Fochezatto em registro pelas lentes de Franciele Dal Monte no aniversário de um ano da pequena.



Buquê de noiva que Gabrielle portou em sua cerimônia de casamento, em 2023. Adereço adornado por um camafeu com a imagem da avó Divina Colombo Debastiani. A mana de Gabrielle, Andrielly Debastiani Furlan também levou a joia familiar e afetiva no caminho do altar.



Homenagem da Festa da Uva 2014 que Gabrielle recebeu por seu dedicado trabalho no trio soberano da festa.



O livro *Idosos & Espiritualidade: o despertar para uma vida saudável, longeva e plena*, que Gabrielle está debruçada para aperfeiçoar sua abordagem clínica.



NIVALDO PEREIRA
contato10.np@gmail.com

Esta coluna contém informação e opinião.

Eu sem noite de São João



Chove e faz frio, o clima é de melancolia, mas quem teme o inverno quando o coração pode produzir sua própria fogueira?

Esta crônica sai no primeiro dia do inverno, aquele que é o menor do ano em horas de luz, pois a noite é a mais longa. Eu gosto de lembrar dessas datas, de solstícios e equinócios, como exercício de reconexão com o que é maior. Sei bem o quanto nosso cotidiano artificializado pelas engenhocas eletrônicas nos aliena da vida natural. Pior: nos vende – eis o verbo adequado – a ilusão de a tudo poder controlar pela supremacia de nossa vontade. Mas tanta soberba sempre será abalada pelo fato inegável de que outra vez é inverno e, gostemos ou não, teremos que lidar com as nuances da estação.

Enquanto escrevo, gotas de chuva tamborilam levemente no vidro da janela. Eu tento não render-me a uma melancolia quase lacrimosa pela sugestão explícita do clima. O celular sinaliza novas mensagens. No grupo da família, acertos sobre a ida aos festejos de São João no interior da Bahia. As estradas estarão cheias, avisam, convém sair cedo de Salvador. Em todo o Nordeste, este São João promete, pela emenda do feriado de Corpus Christi com o final de semana e a data da festa mais aguardada do ano. E só quem é nordestino pode compreender o valor dessa celebração.

Como nativo, devo tentar explicar o que significa o São João para aquela região do Brasil. Sim, há uma questão de tradição, de uma herança da colonização portuguesa que por ali vingou mais do que em outras regiões, até porque o Nordeste é mais antigo nessa história. Mas devo enfatizar o aspecto cósmico, esse mesmo que sinaliza a chegada do inverno na banda sul da Terra.

Inverno por lá é sinônimo não de frio, mas de chuvas, benfazejas chuvas contra a aridez deixada pelo verão tropical e inclemente. A alegria trazida pela estação invernal não é tão percebida nas capitais nordestinas, quase todas litorâneas e destinos turísticos pelas praias. É o povo do sertão que louva a temporada chuvosa. Por isso é uma festa do interior.

O poeta cearense Patativa do Assaré, com sua verve tão natural quanto genial, soube bem ilustrar a estação em versos: "Chegando o tempo do inverno / Tudo é amoroso e terno, / Sentindo do Pai Eterno / Sua bondade sem fim. / O nosso sertão amado, / Esturricado e pelado, / Fica logo transformado / No mais bonito jardim".

E o poeta do sertão também soube contar, no dialeto próprio, do santo mais querido de junho, certamente o responsável pelo bom clima na terra: "Meu São João! Meu bom São João! / Santo do meu coração, / Repare e preste tenção / Quanto é lindo o seu festejo. / Repare lá do infinito / Como isto tudo é bonito, / Sempre digo e tenho dito / Que o senhor é sertanejo".

Um verso do português Fernando Pessoa me devolve ao agora: "Do lado de cá, eu sem noite de S. João". A chuva segue escorrendo pela vidraça. Faz frio. Tudo conspira para eu ceder à nostalgia e lamentar o estar aqui, sem noite de São João. Nisso o telefone toca. Uma amiga convida para um chá, diante da lareira. E eu vou correndo, o peito quente de afeto. Ah, quem teme o inverno quando o coração pode produzir sua própria fogueira?



TRÍSSIA ORDOVÁS SARTORI
trissia.ordovas@pioneiro.com

Esta coluna contém informação e opinião.

Epifania cotidiana

Quantas vezes "o mundo" tenta nos mostrar – ou impor – que parecemos fora do tempo? Muitas vezes, a gente apenas segue o fluxo. Não percebemos que já "estamos no tempo certo".

Chuva forte. Alagamentos. Deslizamentos de terra. Áreas de risco. Desabrigados e desalojados. Especialistas revisitados. Tragédia climática iminente. Os últimos dias parecem déjà vu, aquela expressão francesa que traz a sensação de já termos vivido isso antes.

Um monte de factuais que, na vida de uma jornalista de redação, deixam a rotina ainda mais movimentada. Feriadão. Será preciso repensar os planos? Lembro que estamos em junho e já trabalhei 13 domingos. Talvez tenha créditos. Mas até para alguém como eu, que raramente perde as oportunidades de aproveitar a vida, a dúvida aparece: e se for algo parecido com maio de 2024? Tudo bem estar longe de casa? Do trabalho? Da rotina?

Estudiosos garantem que não será como antes. Amém. Mas as rotinas seguem impactadas. Encontro o escritor Marcelino Freire no aeroporto. Comento que ele fez o encerramento de um curso de poesia em que participei. Ele relata que a imersão que participaria no feriadão foi cancelada e ele voltaria a SP, apenas um dia depois de ter chegado ao RS. Falamos mais algumas amenidades, refletimos sobre o clima e o descaso para solucionar problemas pontuais e, antes de seguirmos caminhos distintos, compactuamos com a possibilidade de, ao menos, podermos seguir.

Hesitante, lembro a sentença que ouvi durante a semana, de uma motorista de Uber. Falávamos sobre a chuva – mais precisamente, sobre o impacto da chuva no humor das pessoas e no trânsito. E dos desafios que surgem para alguém que passa o dia todo dentro de um carro ouvindo pessoas.

– Sabe o que é? Eu nunca estou atrasada. Eu estou sempre no tempo certo – disse-me ela.

No desencadeamento da conversa, percebi que essa foi a forma adotada para ela não se estressar, nem com o atraso, nem com a pressa dos clientes. Entendeu que tem limitações e as banca mesmo em situações desgastantes. Achei uma percepção quase poética.

Quantas vezes "o mundo" (aqui, vale para quase todas as tarefas e os seres humanos) tenta nos mostrar – ou impor – que parecemos fora do tempo? Que não estamos nos esforçando suficientemente? Que poderíamos andar com maior velocidade? Muitas vezes, a gente apenas segue o fluxo. Não percebemos que já "estamos no tempo certo" e é só nele que as pequenas alegrias e possibilidades podem surgir.



NEIMAR DE CESERO

Pioneiro
+Serra
A economia ao teu lado
Sábado e domingo, 21 e 22 de junho de 2025 | Nº 406

+ ALIMENTOS

Sabor nas alturas



Elaine de Fátima Cardoso Pelizzari, da Queijaria Pelizzari, na localidade de Matemático, em Bom Jesus

Tradição em municípios dos Campos de Cima, produção do queijo artesanal serrano movimenta 1,5 mil famílias

MARCOS CARDOSO
marcos.cardoso@pioneiro.com

A produção do queijo artesanal serrano tem mais de dois séculos de histórias. Uma receita que, conforme pesquisas, chegou com imigrantes portugueses aos Campos de Cima da Serra, ainda na primeira metade dos anos 1800.

Passados mais de 200 anos, apesar do incremento da tecnologia no campo, a rotina dos produtores rurais segue a mesma lógica: tirar o leite, preparar o queijo, virar o queijo, maturar, vender e/ou consumir.

O queijo serrano leva na produção apenas três ingredientes: leite cru, coalho e sal. A textura amanteigada, o aroma e o sabor se acentuam com a maturação, que é de 60 dias, entregando um produto único.

Uma das características do queijo artesanal serrano é que o leite deve ser de gado de corte ou misto, não podendo ser vacas puras de leite. Tradicionalmente, o rebanho se alimenta à base de pasto com campo nativo. No entanto, em estações como o inverno, pode haver o complemento com plantas forrageiras, como azevém.

– Por isso que aqui na altitude mais próxima de 800 metros, onde tem pastagem de campo nativo e algumas bactérias, fungos e leveduras que se desenvolvem e dão aroma para alimentos minimamente processados, como é o caso do queijo serrano, contribui bastante para determinar que a região dos Campos de Cima da Serra é a única no Rio Grande do Sul que pode produzir o queijo artesanal serrano – explica o coordenador do trabalho com o queijo serrano e gerente-adjunto da regional de Caxias da Emater, Orlando Junior Kramer Velho.

Conforme a Emater, cerca de 1,5 mil famílias de pecuaristas familiares produzem atualmente queijo artesanal serrano na região dos Campos de Cima da Serra. A produção anual é estimada em 1,5 mil toneladas. A grande maioria das propriedades é de pequenos produtores, com no máximo 10 quilos diários.

– Ele é um queijo daquele território, dos Campos de Cima da Serra. E eles têm uma produção bem artesanal, pequena, que praticamente é escoada naquele território (*ou*) por turistas, chega alguma coisa em Gramado, Caxias. (*Já*) Em Porto Alegre, muito pouco. Eles têm uma produção pequena, e não têm intenção de mudar esse modelo, que é o que dá uma sustentabilidade daquele sistema – detalha a doutora em Ciências Veterinárias e professora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) Saionara Araujo Wagner.

Paixão para quem produz

É na localidade de Matemático, distante cerca de 43 quilômetros da região central de Bom Jesus, que está uma das queijarias mais reconhecidas dos Campos de Cima da Serra: a Pelizzari, tocada pelo casal Celso e Elaine Pelizzari.

Celso aprendeu com a família a produzir o queijo serrano. O mesmo aconteceu com Elaine. Há 29 anos, quando se casaram, intensificaram a tarefa. Nem sempre foi fácil. O produtor rural lembra que houve momentos em que "dava vontade de desistir". Mas o empenho e a força de vontade falaram mais alto.

– Aqui (*na região*) o pessoal se criou fazendo queijo para vender, o dinheiro da comida era o queijo – conta Celso Pelizzari.

A queijaria foi construída há sete anos, e a formalização do empreendimento se deu em 2020. Para a produção do queijo serrano, eles mantêm uma média de 13 vacas na ordenha, que começa com o clarear do dia. A produção média diária é de 10 quilos, que acaba sendo escoada principalmente para Bom Jesus e Jaquirana, cidade vizinha, distante cerca de 16 quilômetros da propriedade. As peças têm em torno de 750g, e o quilo é vendido a R$ 80.

– A procura do queijo está bastante grande, mas o que eu comento é a produção que é pouca, porque é artesanal, e não tem o porquê de expandirmos, não é uma indústria. Mas a procura é grande, de Minas, Porto Alegre, Ijuí, tudo o que imaginar, e a questão é a logística. Como já temos no comércio em Bom Jesus e Jaquirana, não tem por que não entregar ali. Procuramos ter o produto, e os turistas que quiserem vir são bem-vindos – afirma Elaine.

Na rotina, Celso e a esposa seguem à risca os requisitos de saúde do gado e da produção. São feitas, rotineiramente, análise de água, leite e queijo, além de exames de brucelose e tuberculose nas vacas. Eles possuem o Selo Arte para vendas fora do Estado.

A Queijaria Pelizzari foi a primeira do RS a ter denominação de origem, ainda em 2022. E os queijos também são premiados. Já receberam a medalha de prata em concurso da Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios (AGL), em 2022, e bronze em 2023. Neste ano veio a grande conquista, com a medalha de ouro com um queijo que passou por uma maturação durante 92 dias.

– São duas paixões que eu tenho na vida, o queijo e a minha família. Para mim (*o queijo serrano*) é tudo – se emociona Elaine, que aprendeu a fazer o alimento com a mãe.

Primeiro queijo com DO

Após estudos de mais de 20 anos, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi) publicou, no mês de março de 2020, a concessão da Indicação Geografia (IG) na modalidade Denominação de Origem (DO) "Campos de Cima da Serra" para o queijo artesanal serrano. Essa foi a primeira IG para queijos nacionais.

A IG representa reconhecimento das especificidades da região e a valorização e proteção do produto. Ela foi concedida em nome da Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra do RS e SC (Faproqas).

– Na época não existiam queijarias registradas, e precisávamos primeiro da legalização da produção, que trabalhávamos com pilares de qualificação, legalização e capacitação com respeito ao meio ambiente para conseguirmos valorizar o produto. Quando conseguimos as primeiras legislações aqui no Estado, vimos que a identificação geográfica poderia valorizar ainda mais esse queijo, e foi o que realmente aconteceu – aponta Orlando Junior Kramer Velho, da Emater em Caxias.

A IG foi concedida para 18 municípios de Santa Catarina e 16 do Rio Grande do Sul. No RS, integram a área da IG: Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul.

Para acompanhar e validar as ações das queijarias que integram a IG, foi criado o Conselho Regulador, que é o órgão social responsável pela implementação, gestão, manutenção e promoção da Indicação Geográfica.

CRITÉRIOS

Alguns dos requisitos para conseguir a Indicação Geográfica são:

- Produzir o queijo conforme as características.
- A queijaria deve estar legalizada.
- Ter matas de araucária e campo nativo onde as vacas frequentem.
- Executoras de boas práticas de fabricação.
- Sanidade do rebanho.
- Produtores tenham passado por capacitação.
- Que no município tenha registrado o queijo.
- Que as vacas sejam cruzadas ou somente corte (não é aceita pura de leite).

SAIONARA ARAÚJO WAGNER, ARQUIVO PESSOAL



Saionara Wagner é doutora em Ciências Veterinárias e professora da UFRGS

Patrimônio do Rio Grande do Sul

Em outubro de 2024, o modo de fazer queijo artesanal serrano se tornou patrimônio imaterial do Rio Grande do Sul. O trabalho de inventariação foi feito por representantes da Emater e da UFRGS, com a assessoria técnica do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado (Iphae), instituição da Secretaria da Cultura do RS (Sedac).

Conforme o parecer técnico nº 007/2024, emitido pelo Iphae, a essência e os métodos tradicionais foram preservados, mesmo com as inovações tecnológicas, como a prensa hidráulica e o coalho industrial.

– Quando dizemos que o modo de fazer foi patrimonializado, é para sairmos um pouco da questão só do elemento queijo, e ir para o espaço onde essas pessoas vivem, a rotina de vida, e isso associado ao fazer e ao comer esse queijo, porque ele faz parte da vida e da cultura alimentar das pessoas que vivem lá – explica a professora Saionara Araújo Wagner.

Herança centenária

José Luiz Marques Cardoso e a esposa Inêz da Luz Cardoso são reconhecidos pelo queijo que produzem na Sopro do Minuano. Uma história familiar que começou com o bisavô dele há mais de cem anos, em 1908, e que passou de geração para geração. Eles vivem em Cazuza Ferreira, distante 92 quilômetros do centro de São Francisco de Paula e 78 quilômetros de Caxias do Sul.

– Eu me lembro de estar em casa e o pai sair para levar os queijos em tropa. Esse tipo de coisa (*ir junto*) a gente não acompanhava, era muito criança, mas temos a lembrança da época que saíam nos cargueiros, eles não levavam só queijo, juntavam mais coisas e vendiam – conta o produtor.

Apesar dos mais de cem anos de produção na família, o projeto de construção da queijaria começou em 2015, com as obras tendo começado em 2016. O primeiro queijo após a formalização, que contou com o apoio da Emater, saiu no dia 25 de junho de 2017.

NEIMAR DE CESERO



José Luiz Marques Cardoso e Inêz Luz Cardoso, da Queijaria Sopro do Minuano, de Cazuza Ferreira, em São Francisco de Paula

Atualmente, José Luiz e Inêz têm 10 vacas na ordenha. A produção mensal é de cerca de 150 quilos. Cada peça vai para o processo de maturação, que dura em média 60 dias, com mais de cinco quilos. No entanto, após esses dois meses, chegam prontas à venda com 4,2kg, uma quebra natural do processo. Além disso, comercializam porções fracionadas. O quilo é vendido por R$ 90.

Os queijos são quase todos vendidos por José Luiz, que leva, principalmente, para cidades como Caxias do Sul, Gramado e Canela. Mas há vendas para Bento Gonçalves e Porto Alegre. A Sopro do Minuano foi a primeira queijaria a receber o Selo Arte, que permite a comercialização para fora do Estado.

– Temos que considerar a matéria-prima, desde o leite da vaca, na saúde da vaca, um depende do outro para chegar na qualidade final do queijo serrano. A qualidade do queijo serrano é quando ele atinge a maturação, depois dos 30 dias tu vai vendo e ele vai melhorando, mas dos 60 dias aos 90 ou 120 dias, é o parâmetro melhor do queijo. Quanto mais maturado, melhor – explica Cardoso.

A Queijaria Sopro do Minuano também é bastante premiada, como o primeiro lugar no Concurso de Queijos Artesanais do Rio Grande do Sul.

– Para nós é tudo, é a alma do trabalho, fomos criados (*assim*). Dentro da cultura das pessoas dos Campos de Cima da Serra, quase todas as famílias têm o seu sustento à base do queijo serrano – diz o casal.

Produção em família

Foi ainda no ano de 1999 que Marizete Aparecida chegou ao lado do marido Henrique à propriedade onde hoje fica a Agroindústria Fazenda Souza Pereira, distante mais de 30 quilômetros da cidade de São José dos Ausentes.

Assim como a grande maioria dos moradores dos Campos de Cima da Serra, aprendeu o feitio do queijo artesanal serrano com a mãe. Apesar de mais de 20 anos na produção, o movimento de venda, conforme ela, melhorou a partir de 2024, após a inspeção do município, e do apoio da Emater, que garantiu a regularização e formalização.

– Abriu mais novas portas, o turista gosta de vir pegar o queijo certificado – revela Marizete.

Atualmente, a família produz oito quilos diários no verão e quatro no inverno, em peças que variam de um a dois quilos. Na estação mais quente do ano, são 20 vacas na ordenha, enquanto que no frio cai pela metade. Com um produto que segue à risca os 60 dias de maturação, vendem o quilo na média de R$ 80. O queijo é um complemento na renda da família, que também comercializa pinhão e trabalha com o gado de corte.

A Agroindústria Fazenda Souza Pereira já recebeu prêmios como a medalha de prata no 7º Prêmio Queijo Brasil, e o ouro no 3º Concurso de Queijos Artesanais do Rio Grande do Sul. Os desafios, conforme Marizete, são diários, mas ter as certificações e seguir os procedimentos sanitários traz certa tranquilidade.

MARIZETE APARECIDA DE SOUZA PEREIRA, ARQUIVO PESSOAL



Marizete Aparecida, da Agroindústria Fazenda Souza Pereira, em Ausentes

Para a alegria do casal, a produção do queijo conta também com a parceria dos filhos deles, Murilo e Milena.

– Um completa o outro, cada um faz a sua parte e assim acontece. O queijo serrano é aquela história que vem de família, que trazemos no sangue e estamos passando para os nossos filhos, assim como foi passado para nós, pretendemos que os filhos sigam esse caminho.

Eufrázio



+CAIXA-FORTE

JULIANA BEVILAQUA
juliana.bevilaqua@rdgaucha.com.br





Acesse e ouça em gzh.rs/podcast caixaforte ou pelo QRCode

Francis Barbosa, diretor de marketing da Malacara

Chegando nos Estados Unidos

ULISSES CASTRO



Francis Barbosa, diretor de marketing da Malacara, de Farroupilha, é o entrevistado do episódio desta semana do podcast Caixa-Forte. A empresa, especializada em calçados e artigos de couro, lançou recentemente a coleção de inverno, que representa um marco importante para a Malacara: o ingresso no mercado norte-americano. Francis fala sobre a expansão para os Estados Unidos e as metas de crescimento da empresa, que nasceu praticamente dentro da Expointer. Confira trechos da conversa:

O que a nova coleção traz de novidade?

Traz um marco muito importante para a Malacara, porque nesse ano iniciamos os trabalhos também nos Estados Unidos. Para fazer uma junção da marca brasileira com a marca americana, tivemos que desenvolver uma nova postura, uma nova identidade, sempre lembrando, claro, de onde viemos. Porém, também pincelando o público americano. Como juntar o nosso cliente brasileiro, que já conhece nossa marca, mas ao mesmo tempo iniciar o trabalho e conquistar o público americano. Esse desafio hoje, para nós, é muito interessante.

É a primeira exportação, então, para os EUA?

Isso. Estamos já há três temporadas estudando o mercado americano, visitando algumas feiras e eventos, no Texas, Oklahoma, Las Vegas, Flórida, conhecendo todo o desafio técnico. Não é só chegar com o produto e sair vendendo. A gente, às vezes, acha que pode ser uma coisa simples, mas tem todo um trabalho, um estudo de dois, três anos para poder se desenvolver e chegar nessa coleção para, daí sim, startar. É um negócio mais consistente.

O que vocês identificaram no mercado norte-americano e aplicaram nessa coleção?

Conhecemos muito bem a identidade do gaúcho, mas o gaúcho é muito maior do que simplesmente o regionalismo que temos na cabeça. Se você der um passo para trás e enxergar o mapa maior, você percebe que esse estilo de vida também se estende ao Uruguai, à Argentina, ao Chile e todo o oeste da América. Até mesmo o pantaneiro, os mexicanos. Eles têm um trabalho no oeste muito ligado à cultura que a gente conhece como gaúcho, e também o cowboy nos Estados Unidos. Toda a costa oeste da América, desde a América do Norte até a América do Sul, tem um lifestyle muito similar. Percebemos isso com a expansão das feiras, com os caminhos que fomos traçando no Brasil.

Trabalhamos com feiras ligadas ao agronegócio. Conversando muito com o público, percebemos esse lifestyle, essa vida do homem do oeste e muitos clientes de outros países nos incentivaram. Temos loja em Gramado, por exemplo, onde temos um contato muito legal com o pessoal de fora do país. Feiras como a Expointer nos proporcionam contato com o público americano.

O que representará o ingresso nos EUA para os negócios da Malacara?

Quando desenvolvemos um projeto assim, pensamos no médio e longo prazo. Por exemplo, algumas características que nos fazem pensar nesse mercado, a gente tem que estar sempre se reinventando. Com a mudança global, temos que estar sempre atentos a alguns quesitos, além do perfil do público. Enquanto hoje estamos em junho, com frio, lá é calor. Nós somos uma empresa relativamente pequena comparando com muitas empresas da região, e no verão temos um movimento um pouco mais fraco. Um jeito que achamos de manter fornecedores e funcionários e toda a estrutura funcionando nessa sazonalidade foi ingressar no mercado do hemisfério norte.

Hoje vocês não produzem só para esse ambiente rural, também tem produtos mais urbanos.

A marca nasceu nesse meio, porém, logo, principalmente com a loja de Gramado, a gente percebeu a demanda do público da cidade. Hoje nosso produto não é usado para lida. Ele pode ser usado, porém, estamos muito mais ligados à moda, ao lifestyle do que propriamente ao uso funcional do produto. Temos essa origem, essa identidade, porém, entendemos esse público não como uma divisão, mas como uma soma.

Vocês devem fechar o ano com crescimento?

Estamos estimando crescimento em torno de 15%. É difícil fazer uma projeção, obviamente. Sempre começamos o ano com uma projeção otimista, claro, mas alguns dos fatores que faz a gente trabalhar nisso é a expansão do mercado americano, que é um mercado que estamos começando do zero. E também, principalmente, pelas feiras, eventos. Somos muito ligados ao agronegócio e teve um crescimento no PIB do agronegócio, que foi o que acabou sustentando um pouco mais o PIB do primeiro trimestre, então, baseado nesses dois fatores, a gente estima esse crescimento em torno de 15%.



+ARTIGO

ROGÉRIO BORTOLINI
Diretor executivo da Meber Metais, de Bento Gonçalves

Perenidade na indústria passa por olhar sustentável

Em um cenário econômico cada vez mais competitivo e dinâmico, o planejamento estratégico e a sucessão empresarial emergem como pilares fundamentais para garantir a perenidade das indústrias. A continuidade de operações e a preservação do legado familiar corporativo estão diretamente conectadas a uma visão clara e estruturada que projete o futuro da organização.

O planejamento eficaz precisa priorizar o olhar sustentável, construído a partir de uma análise detalhada do mercado, identificação de tendências e inovação constante. As indústrias que investem em pesquisa e desenvolvimento, por exemplo, estão mais bem posicionadas para se adaptar às mudanças e manter sua relevância no mercado.



A responsabilidade social e ambiental é outra base desse alicerce que não pode ser ignorada.

Outro aspecto é a sucessão. Muitas empresas familiares enfrentam desafios quando se trata de transferir o controle para a próxima geração. Nesse cenário, é essencial instituir um plano de sucessão robusto, que identifique e prepare líderes dentro da organização. Essa estratégia minimiza conflitos e garante que os valores e a visão da empresa sejam mantidos. A falta de um sucessor bem alinhado com esses preceitos pode levar à descontinuidade dos negócios, mesmo que a estrutura da empresa ainda exista.

Além do planejamento e sucessão, a gestão de pessoas desempenha papel vital para o sucesso desse movimento. Investir em talentos, oferecer capacitação e estabelecer uma cultura organizacional forte são aspectos que promovem a retenção de colaboradores e aumentam a produtividade.

A responsabilidade social e ambiental é outra base desse alicerce que não pode ser ignorada. Indústrias que abraçam práticas sustentáveis e se preocupam com o impacto que geram na sociedade constroem uma imagem positiva e relação de confiança com seus stakeholders. A perenidade da marca está condicionada a uma abordagem integrada que englobe planejamento estratégico, sucessão eficaz, gestão de talentos, diversificação e responsabilidade social – esses são os verdadeiros valores agregados que precisam acompanhar seus produtos.

Artigos com até 3.500 caracteres devem ser enviados para o e-mail hermes.nunes@pioneiro.com
Os textos assinados não representam a opinião do Grupo RBS.
Pioneiro reserva-se o direito de selecioná-los e resumi-los para publicação.

QUER SE DESTACAR?
Anuncie no
CADERNO DE ECONOMIA
da Serra gaúcha
+Serra
54 3218.1234

+ EMPREENDIMENTOS GAÚCHOS

Praias estão no ranking de imóveis mais caros do Sul

Uma delas é Torres, que tem valores que se aproximam, inclusive, de Gramado

GIANE GUERRA
giane.guerra@rdgaucha.com.br

JEFFERSON BOTEGA, BD



Preço médio do metro quadrado em Torres é de R$ 18.370, no ranking da Brain Inteligência Estratégica

Despertaram curiosidade nos leitores as duas praias do litoral gaúcho que despontam no ranking de metro quadrado mais caro no sul do país, feito pela Brain Inteligência Estratégica e noticiado pela colunista de GZH na semana passada. Os lançamentos de imóveis em Torres no primeiro trimestre de 2025 tinham preço médio de R$ 18.370. É o 6º maior valor de metro quadrado na lista, se aproximando inclusive de Gramado, nas Hortênsias, que fica em 1º no Estado e 3º no Sul, com custo de R$ 19.535.

– Torres tem pouca área pra prédio. Então, o valor do metro quadrado tem subido muito – diz o vice-presidente e coordenador do Sindicato da Indústria da Construção Civil do Rio Grande do Sul (Sinduscon-RS) no Litoral, Renan Martinello.

Com o terreno caro, é preciso fazer um empreendimento cujo valor de venda banque este custo pesado da obra. É deste cenário que saem os projetos de luxo que se proliferam no Litoral. O mesmo acontece na outra praia: Capão da Canoa, que entrou no ranking em 10º lugar, com um metro quadrado de R$ 14.644.

Em 2024, a venda de imóveis bateu o recorde de R$ 6 bilhões no litoral norte do Rio Grande do Sul, um crescimento de 20% sobre o ano anterior. As cinco praias de maior venda: Capão da Canoa (R$ 1,7 bilhão), Xangri-lá (R$ 1,6 bilhão) e Torres (R$ 1 bilhão).

Pelo ranking, a primeira colocada é Balneário Camboriú (SC), com o metro quadrado ao custo de R$ 32.720. A segunda colocada, à frente de Gramado, é a cidade portuária de Itajaí, vizinha de Balneário Camboriú, com o metro quadrado ao custo de R$ 20.174.

Veja abaixo os líderes do ranking da Brain Inteligência Estratégica.

O RANKING

Municípios líderes do ranking feito pela Brain Inteligência Estratégica com os preços do metro quadrado dos imóveis:

- 1º) Balneário Camboriú (SC): **R$ 32.720**
- 2º) Itajaí (SC): **R$ 20.174**
- 3º) Gramado (RS): **R$ 19.535**
- 4º) Florianópolis (SC): **R$ 19.341**
- 5º) Bombinhas (SC): **R$ 19.260**
- 6º) Torres (RS): **R$ 18.370**
- 7º) Itapema (SC): **R$ 17.460**
- 8º) Porto Belo (SC): **R$ 15.158**
- 9º) Balneário Piçarras (SC): **R$ 14.950**
- 10º) Capão da Canoa (RS): **R$ 14.644**

+ EM ALTA

Como o Brasil subiu quatro posições em competitividade

MARTA SFREDO
marta.sfredo@zerohora.com.br

Não é óbvio, mas aconteceu: entre os 69 países analisados no Anuário de Competitividade do IMD Business School, em parceria com a Fundação Dom Cabral (FDC), o Brasil subiu quatro posições no ano de 2025.

O país, que estava em 62º lugar em 2024, neste ano foi para o 58º. É o melhor despenho desde 2021. O resultado reflete avanços em áreas como desempenho econômico e eficiência empresarial.

O topo das cinco primeiros colocações tem Suíça, que assumiu a liderança neste ano, subindo da segunda posição em 2024, Cingapura, Hong Kong, Dinamarca e Emirados Árabes Unidos. No último posto, está a Venezuela.

O que levou o Brasil a galgar quatro postos de um ano para outro foi a melhora em aspectos como fluxo de investimento direto estrangeiro (5º no ranking geral), crescimento de longo prazo de emprego (7º), subsídios governamentais (6º), atividade empreendedora (8º) e energias renováveis (5º).

Porém, por outro lado, as exportações de serviços comerciais (67%), a mão de obra qualificada (68º), a educação primária e secundária (69º), as habilidades linguísticas (69º) e a dívida corporativa (68º) impediram um desempenho ainda melhor.

O IMD World Competitiveness Index está na 37ª edição. No Brasil, é realizado em parceria com o Núcleo de Inovação, IA e Tecnologias Digitais da Fundação Dom Cabral (FDC).

O formato permite analisar e comparar esforços de competitividade entre os países, orientando governos e empresas na identificação de áreas estratégicas para concentrar recursos e implementar melhores práticas.

+AGENDA

24 E 25 DE JUNHO

A arte de negociar, persuadir e convencer pessoas

- **O quê:** curso que ensina a ser mais persuasivo e convincente, a dar força e congruência na argumentação, superar inseguranças, bloqueios emocionais e crenças limitantes e ampliar o poder de influência. Ministrado por Wilson Veríssimo Calé, presidente da Face a Face Treinamento Humano, presidente do Conselho da Sociedade Brasileira de Palestrantes e psicoterapeuta.
- **Onde:** das 18h30min às 22h30min, na CIC Caxias.
- **Informações:** ciccaxias.org.br

25 E 26 DE JUNHO

Planejamento estratégico financeiro

- **O quê:** curso que ensina habilidades, conhecimentos e ferramentas para desenvolver planos financeiros eficazes e que atendam aos objetivos estratégicos de uma organização.
- **Onde:** das 18h30min às 22h30min, na CIC Caxias.
- **Informações:** ciccaxias.org.br

27 DE JUNHO

Café com Ideias: o cliente não é mais o mesmo

- **O quê:** evento Café com Ideias, do Sindilojas Caxias, com o tema *O cliente não é mais o mesmo. E o seu negócio?*. Palestrante Fernanda Lazzari, doutora em Administração, consultora, professora e pesquisadora de marketing e gestão de pequenos negócios.
- **Onde:** coffee com networking, a partir das 7h30min, no Sindilojas Caxias.
- **Site:** sindilojascaxias.com.br

27 DE JUNHO

O futuro da indústria eletroeletrônica

- **O quê:** Conexão Tendências, evento do Simecs Caxias que nesta edição apresenta uma visão das principais tendências globais que moldarão o futuro do setor eletroeletrônico e o impacto nas empresas locais. Ministrado por Régis Sell Haubert, diretor da Associação Brasileira da Indústria Elétrica e Eletrônica (Abinee)
- **Onde:** no Simecs Caxias, a partir das 8h.
- **Informações:** simecs.com.br